

Mode d'emploi et notice de montage

Machine à café encastrable
CVA 6805

fr - BE

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois,
lisez **impérativement** ce mode d'emploi.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez
tout dommage à l'appareil.

M.-Nr. 09 549 960

Votre contribution à la protection de l'environnement

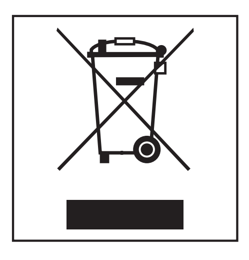
Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets.



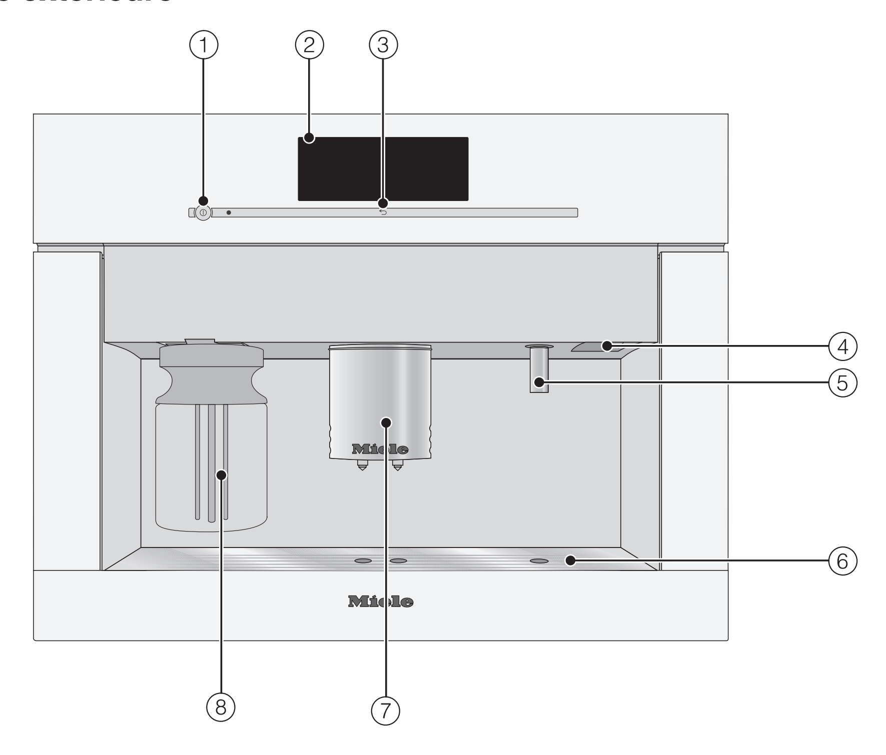
Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel au 02/706 86 18 (site Web : www.recupel.be) ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Table des matières

Description de l'appareil

Vue extérieure



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Écran tactile

③ Touche sensitive " Retour " ⮌

④ Poignée

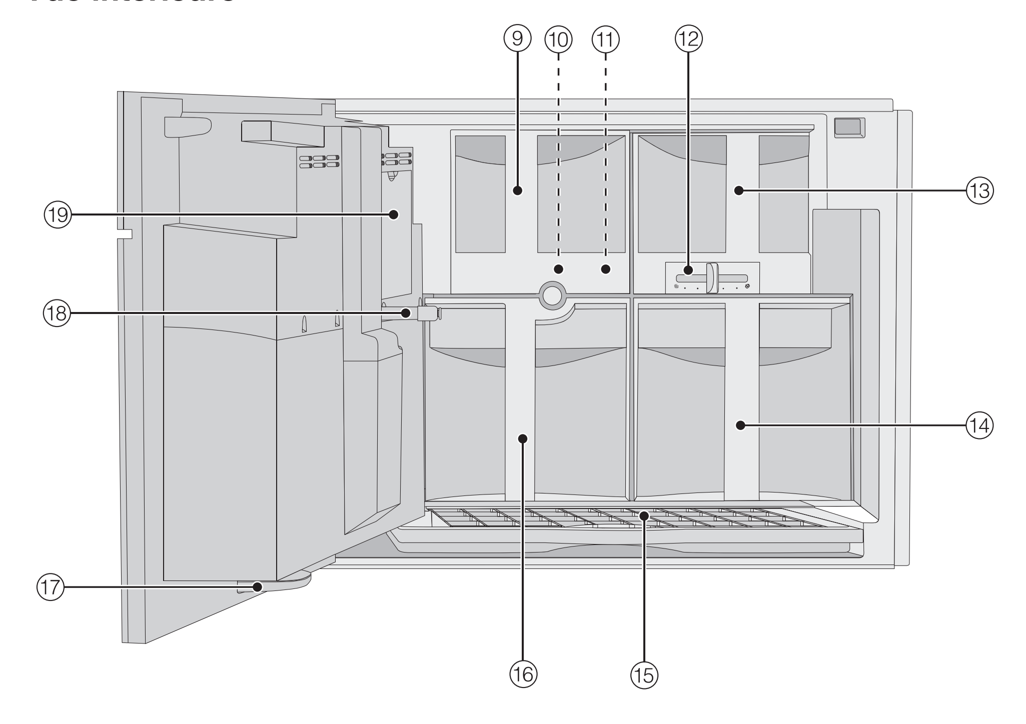
⑤ Distribution de l'eau chaude

⑥ Plaque d'égouttage

⑦ Distribution centrale avec éclairage et réglage automatique de la hauteur

⑧ Récipient à lait avec couvercle

Vue intérieure



⑨ Couvercle du réservoir de mouture de café

⑩ Unité de percolation

⑪ Buse pour café moulu

⑫ Levier de réglage du degré de mouture

⑬ Réservoir à grains

⑭ Réservoir d'eau avec aide au remplissage

⑮ Bac d'égouttage avec grille

⑯ Bac à marc

⑰ Bac récolteur de gouttes

⑱ Jonction au système de distribution centrale

⑲ Trappe de service

Accessoires

Accessoires fournis

– **Cuillère à café**
pour doser le café moulu

– **Récipient à lait avec couvercle**
pour la conservation et la préparation du lait

– **Nettoyant pour conduits de lait**
pour nettoyer le système de distribution du lait
(kit de départ)

– **2 récipients d'entretien** (grand, petit)
pour le nettoyage et l'entretien

– **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau
(kit de départ)

– **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
(kit de départ)

– **Bande de test**
pour déterminer la dureté de l'eau

– **Brosse de nettoyage**
pour nettoyer les conduits de lait

– **Graisse de silicone**
pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale

– **Cache de la jonction au système de distribution centrale**

– **Raccord d'angle pour les conduits de lait**

Vous pouvez commander ces produits et accessoires en ligne, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

Accessoires en option

La gamme de produits Miele comprend des accessoires, ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à la machine à café automatique.

– **Chiffon en microfibres**
pour enlever les traces de doigt et les salissures légères

– **Récipient à lait avec couvercle**
pour la conservation et la préparation du lait

– **Fermoir compact**
Bouchon permettant de fermer le réservoir à lait pour une conservation dans le réfrigérateur

– **Nettoyant pour conduits de lait**
pour nettoyer le système de distribution du lait

– **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau

– **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation

– **Graisse de silicone**
pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale



Cette machine à café automatique répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser la machine à café automatique pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Cette machine à café automatique est destinée à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.
La machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation à l'extérieur.

▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique, afin de préparer des boissons à base de café (espresso, cappuccino, latte macchiato, etc.).
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Cette machine à café automatique n'est pas destinée à être utilisée par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Ces personnes sont autorisées à utiliser la machine à café automatique sans surveillance uniquement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer en toute sécurité. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

⚠ La distribution centrale et la distribution d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures !
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes.
Empêchez les enfants de toucher aux éléments chauds de la machine à café automatique ou d'exposer des parties du corps sous les distributions.

▶ Installez la machine à café automatique hors de portée des enfants.

▶ Maintenez les enfants âgés de moins de 8 ans à distance de la machine à café automatique, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser la machine à café automatique si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité.
Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la machine à café automatique sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne laissez jamais les enfants jouer avec la machine.

L'espresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux enfants.

▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et risquent ainsi de s'asphyxier. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation ou les réparations doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele. Une installation ou réparation réalisée par une personne non habilitée peut engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

▶ Une machine à café automatique endommagée peut présenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de l'encastrer. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ Avant de brancher la machine à café automatique, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter tout endommagement de l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

▶ La sécurité électrique de la machine à café automatique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).

▶ N'utilisez la machine à café automatique que lorsque celle-ci est encastrée, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Si la machine à café automatique est encastrée dans un ensemble intégrant d'autres appareils, il est impératif de prévoir un plan de séparation fermé entre la machine et l'appareil situé en dessous (sauf en combinaison avec un tiroir chauffant encastré).

▶ Cette machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple sur un bateau).

▶ Utilisez le deuxième connecteur au dos de la machine exclusivement pour le branchement d'un chauffe-plat ou tiroir chauffant Miele du type EGW 4000-14, -29, EGW 5000-14, ESW 6x14 ou ESW 6x29.

▶ N'utilisez la machine à café qu'à une température ambiante comprise entre 10 et 38 °C.

▶ Veillez à ce que l'aération et la ventilation de la machine à café automatique puissent s'effectuer normalement. Les orifices d'aération dans l'armoire et l'espace sous le plafond doivent bénéficier au minimum d'une surface de 200 cm^2. Sinon, de l'eau de condensation risque de se former, ce qui pourrait endommager l'appareil ou l'armoire.

▶ Si vous avez installé la machine à café automatique dans un meuble de cuisine fermé, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café automatique est en cours de fonctionnement.

▶ Respectez les consignes suivantes pour éviter d'endommager la machine lors du raccordement à l'eau :

- Ne branchez pas la machine à café automatique à une arrivée d'eau chaude.
- Le robinet d'arrêt d'eau doit être accessible après encastrement de la machine à café automatique.
- La gaine de protection du tuyau d'arrivée d'eau ne doit pas être endommagée ou pliée.

▶ Le système intégré de protection contre les fuites d'eau assure une protection fiable contre les dégâts des eaux dans les conditions suivantes :

- La machine à café automatique est correctement installée (raccordements électrique et d'eau réalisés conformément aux instructions).
- En cas de détérioration visible, la machine à café automatique doit être immédiatement réparée.
- Le robinet d'eau doit être fermé en cas d'absence prolongée (par exemple, vacances).

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un technicien agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele.

▶ Lors des réparations, la machine à café automatique doit être débranchée du réseau électrique.
La machine à café automatique n'est déconnectée du réseau électrique que lorsque :

- Les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit ;
- Les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ; ou
- La fiche de la machine à café est débranchée.
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la machine à café. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Si vous utilisez d'autres pièces, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Utilisation appropriée

⚠ La distribution centrale et la distribution d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures !
Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds.
L'eau contenue dans le bac d'égouttage peut également être très chaude. La prudence est donc de mise lorsque vous videz le bac d'égouttage.

Respectez les consignes suivantes :

- Veillez à ne pas exposer des parties de votre corps sous la distribution centrale ou la distribution d'eau chaude lors de la sortie de liquides chauds ou de vapeur.
- Ne touchez pas les pièces chaudes.
- Les buses peuvent expulser du liquide chaud ou de la vapeur. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.

⚠ Ne regardez jamais l'éclairage directement ou à l'aide d'instruments optiques (loupe ou instrument similaire).

▶ N'utilisez jamais la machine à café automatique pour nettoyer des objets.

▶ Avant d'utiliser la machine à café automatique et le réservoir à lait pour la première fois, nettoyez-les en profondeur. Rincez les conduits de café et de lait (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").

▶ Respectez les instructions suivantes concernant l'eau utilisée :

- Réservoir d'eau : utilisez exclusivement de l'eau potable froide et fraîche pour remplir le réservoir. L'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
- Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.
  Alimentation en eau courante : videz le réservoir d'eau une fois par jour.
- N'utilisez pas d'eau minérale. Elle entartrerait fortement et endommagerait la machine à café automatique.
- N'utilisez pas d'eau provenant d'une installation d'osmose inverse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

▶ Utilisez exclusivement des grains de café torréfiés pour remplir le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de café traités avec des additifs ni de café moulu dans le réservoir à grains.

▶ Le sucre endommage la machine. N'utilisez pas de grains de café traités au préalable avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre avec la machine à café automatique.

▶ Introduisez uniquement du café moulu ou un comprimé de nettoyage Miele dans le réservoir à mouture.

▶ Utilisez exclusivement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstrueraient la conduite de lait et endommageraient la machine à café.

▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez exclusivement du lait pasteurisé.

▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la distribution centrale. Les composants en plastique de la machine à café automatique risqueraient de prendre feu et de fondre.

▶ Ne prenez pas appui sur la porte ouverte de la machine et évitez de lui faire subir d'autres contraintes. Vous risqueriez de l'endommager !

▶ Pour nettoyer la machine à café automatique, respectez les consignes suivantes :

- Arrêtez la machine à café automatique avant de la nettoyer.
- Nettoyez quotidiennement la machine à café automatique et son réservoir à lait (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
- Détartrez la machine à café automatique à l'aide des pastilles de détartrage Miele à intervalles réguliers, en fonction de la dureté de l'eau. Détartrez votre appareil plus souvent si vous utilisez de l'eau très calcaire. Miele ne pourra pas être tenu responsable des dommages résultant d'un détartrage insuffisant.
- Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide des pastilles de nettoyage Miele. L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.

▶ Le cache sur la jonction au système de distribution centrale est lubrifié avec de la graisse de silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements au moment de retirer ou d'installer des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

Pour les appareils équipés de surfaces en acier inoxydable :

▶ Ne collez jamais de post-it, de bande adhésive transparente, de ruban adhésif ou d'autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable. Le revêtement des surfaces en acier inoxydable en serait endommagé et perdrait sa fonction de protection contre les salissures.

▶ Le revêtement des surfaces en acier inoxydable se raye facilement. Même les aimants risquent de rayer le revêtement.

Informations concernant l'écran tactile

Vous pouvez commander la machine à café en effleurant l'écran tactile du bout des doigts.

Le contact du doigt transmet de petites charges électriques déclenchant une impulsion électrique qui est ensuite identifiée par l'écran tactile.

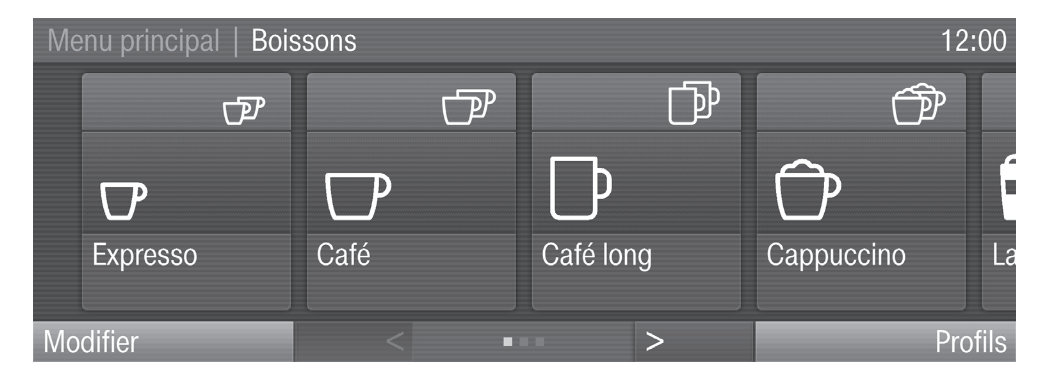
Il est possible que l'écran tactile ne réagisse pas si vos doigts sont froids.

N'utilisez pas d'objets pointus ou acérés (par exemple, des stylos). Vous risqueriez d'endommager la surface de l'écran tactile.
Par ailleurs, l'écran tactile ne réagit pas lorsque vous l'effleurez avec des objets.

Évitez toute infiltration d'eau dans l'appareil par l'écran tactile.

Écran

L'écran est divisé en trois zones :



La ligne supérieure vous indique l'endroit du menu où vous vous trouvez. En effleurant le nom du menu souhaité, vous pouvez y accéder directement. En effleurant " ... ", vous revenez au niveau précédent du menu. L'heure s'affiche à droite.

La zone de commande se trouve au centre. Elle comporte le menu actuel et les différents éléments de menu. Utilisez les touches fléchées < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou la droite et pour sélectionner différentes actions.

La ligne inférieure vous permet d'accéder rapidement aux menus affichés en effleurant les champs gris correspondants.

Le nombre de cases au milieu vous indique le nombre de pages disponibles dans le menu actuel.

Actions de commande

Lorsque vous effleurez une option possible, le champ correspondant devient **orange**.

Sélection ou accès à un menu

- Effleurez une fois du doigt le champ souhaité.

Navigation

- Balayez l'écran, c'est-à-dire posez le doigt sur l'écran tactile et glissez-le dans la direction souhaitée.

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite. Pour certains éléments de menu, vous pouvez également faire défiler l'écran vers le haut ou le bas.

- Effleurez les touches fléchées < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou la droite.

Retour au niveau précédent du menu (touche sensitive ⮌)

Effleurez la touche sensitive ⮌ afin de revenir à l'écran précédent. Tous les réglages que vous avez effectués jusque là sans les confirmer à l'aide de " OK " ne seront pas enregistrés.

Pour accéder au menu des boissons, appuyez trois fois de suite sur la touche sensitive ⮌. Lorsque vous êtes dans le menu " Profils ", vous pouvez revenir pas à pas au point de départ en effleurant la touche sensitive " Retour " ⮌.

Saisie de chiffres à l'aide du pavé numérique ⠿

Vous pouvez saisir des chiffres en balayant ou en effleurant les rouleaux à chiffres ou encore à l'aide du pavé numérique.

Attendez jusqu'à ce que le rouleau à chiffres redevienne gris. Le nouveau réglage est alors enregistré.

- Effleurez le symbole ⠿.

Le pavé numérique s'affiche.



■ Effleurez les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valable, le champ " OK " devient vert.

■ Effleurez " OK ".

Saisie de lettres

Vous pouvez saisir les noms de profils ou de certaines boissons à l'aide du clavier. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.



■ Effleurez la lettre ou le caractère souhaité.

■ Effleurez " enregistrer ".

Les symboles suivants peuvent apparaître en plus du texte et des symboles des boissons :

■■■■□□□	Les réglages (luminosité de l'affichage, volume des signaux sonores, etc.) sont effectués par l'intermédiaire d'une barre de segments.
i	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez les messages à l'aide de " OK ".
🔒	La sécurité enfants est activée (voir chapitre " Réglages "- " Verrouillage de la machine à café (sécurité enfants 🔒) ") : vous ne pouvez pas utiliser l'appareil.
⏱	La fonction " Mise en marche à " du timer est activée (voir chapitre " Réglages " - " Timer "). Le symbole et l'heure d'activation souhaitée apparaissent à l'écran 23:59 heures auparavant, pour autant que l'affichage de l'heure soit réglé sur " activé " ou "désactivation de nuit ".
/I|\	Ce symbole s'affiche lorsque le message " Nettoyer le conduit de lait " apparaît à l'écran. (Ce symbole se trouve aussi sur le réservoir à eau : remplissez-le d'eau jusqu'à ce repère.)
⇄	Ce symbole s'affiche lorsque le message " Détartrer l'appareil " apparaît à l'écran. (Ce symbole se trouve aussi sur le réservoir à eau : remplissez-le d'eau jusqu'à ce repère.)

Avant d'utiliser la machine à café automatique pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et familiarisez-vous avec l'appareil et son système de commande.

Avant la première utilisation

- Installez la machine à café automatique et raccordez-la au réseau électrique (voir chapitres " Raccordement électrique " et " Encastrement ").
- Retirez les éventuels films de protection.

Nettoyez soigneusement la machine à café automatique (voir chapitre " Nettoyage et entretien ") avant de la remplir d'eau et de café en grains.

Première mise en service

Lors de la première mise sous tension de la machine à café automatique, un message de bienvenue s'affiche et l'appareil vous invite à définir une série de paramètres :

– langue

– date

– heure

– affichage (affichage de l'heure)

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⓘ.

Un message de bienvenue apparaît à l'écran pendant quelques instants.

Réglage de la langue

- Effleurez la langue souhaitée, puis effleurez " OK ".
- Effleurez le pays souhaité, puis effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Réglage de la date

- À l'aide du doigt, balayez la zone "Jour", jusqu'à ce que le chiffre correspondant au jour actuel apparaisse.
- Faites de même pour les zones "Mois" et "Année", jusqu'à ce que vous ayez réglé la date actuelle.
- Effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Réglage de l'heure

- À l'aide du doigt, balayez la zone "Heures", jusqu'à ce que le chiffre correspondant à l'heure actuelle apparaisse.
- Faites de même pour la zone "Minutes", jusqu'à ce que vous ayez réglé l'heure actuelle.
- Effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Affichage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- **désactivé** : l'afficheur s'assombrit lorsque vous éteignez l'appareil.
- **désactivation de nuit** : la date et l'heure s'affichent entre 5 h et 23 h.

■ Effleurez le type d'affichage souhaité, puis effleurez " OK ".

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café automatique consomme plus d'énergie. Un message apparaît à l'écran pour le signaler.

Le message " Première mise en service effectuée avec succès " s'affiche.

Le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche.

■ Versez de l'eau potable froide et fraîche dans le réservoir à eau.

Remarque : suivez les étapes suivantes du mode d'emploi pour régler l'appareil en fonction de vos préférences et apprendre à connaître son fonctionnement.

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau reflète la quantité de calcaire en solution dans l'eau. Plus la teneur en calcaire est importante, plus l'eau est dite dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café automatique mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Le nombre de boissons que vous pouvez préparer avant de devoir détartrer l'appareil dépend de la dureté de l'eau définie.

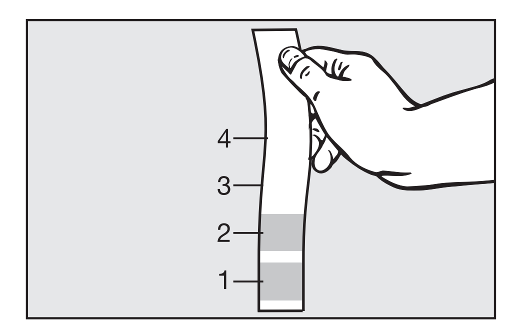
Réglez la machine à café automatique en fonction de la dureté de l'eau locale afin de garantir son bon fonctionnement et d'éviter tout dommage. De cette manière, le message vous invitant à effectuer un détartrage s'affichera au moment opportun.

La machine propose quatre degrés de dureté :

Dureté de l'eau	Plage de dureté du service des eaux	Réglage (niveau de dureté)
0 - 8,4 °dH (0 - 1,5 mmol/l)	douce	douce 1
8,4 - 14 °dH (1,5 - 2,5 mmol/l)	moyennement dur	moyennement dure 2
14 - 21 °dH (2,5 - 3,7 mmol/l)	dure	dure 3
plus de 21 °dH (plus de 3,7 mmol/l)	dure	très dure 4

Détermination de la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer vous-même la dureté de l'eau locale à l'aide de la bande de test fournie. Sinon, le service des eaux vous indiquera la dureté de l'eau locale.



- Plongez la bande de test dans l'eau pendant environ 1 seconde. Séchez-la en la secouant. Au bout d'environ une minute, vous pourrez lire le résultat.

Vous pouvez ensuite régler le degré de dureté de la machine à café automatique.

Réglage de la dureté de l'eau

- Effleurez "Réglages" .
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Dureté de l'eau ", puis effleurez-le.
- Effleurez le niveau de dureté souhaité, puis effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Une fois la machine à café automatique raccordée à l'alimentation en eau courante et activée, le réservoir d'eau se remplit automatiquement.

L'aide au remplissage du couvercle du réservoir d'eau assure un écoulement régulier de l'eau.

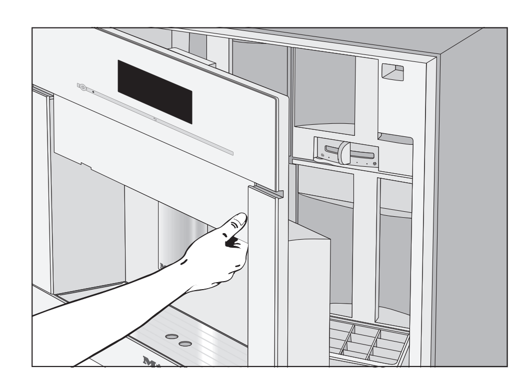
Vous pouvez également choisir de remplir le réservoir d'eau manuellement si vous utilisez la machine à café automatique sans alimentation en eau courante.

⚠ Risque d'infection par des germes.
Renouvelez l'eau **tous les jours** pour éviter le développement de germes.

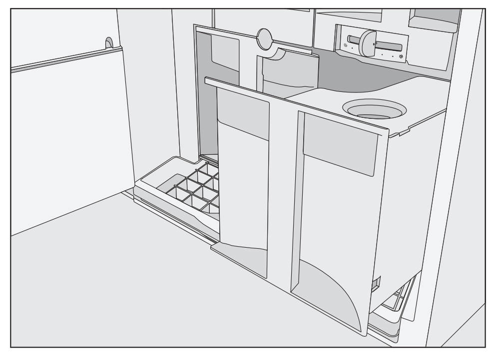
Si vous utilisez la machine à café automatique sans alimentation en eau courante :
Utilisez exclusivement de l'eau potable froide et fraîche pour remplir le réservoir à eau.

L'eau bouillante ou chaude ou tout autre liquide risquerait d'endommager la machine à café automatique.

N'utilisez **pas** d'eau minérale pour remplir le réservoir à eau. Elle entartrerait fortement et endommagerait la machine à café automatique.



- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère de niveau max.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à la butée.

Si le réservoir à eau dépasse de la machine ou vous semble trop haut, vérifiez si la surface de pose du réservoir à eau est encrassée. La soupape de sortie risquerait de perdre de son étanchéité. Si nécessaire, nettoyez la surface de pose du réservoir à eau.

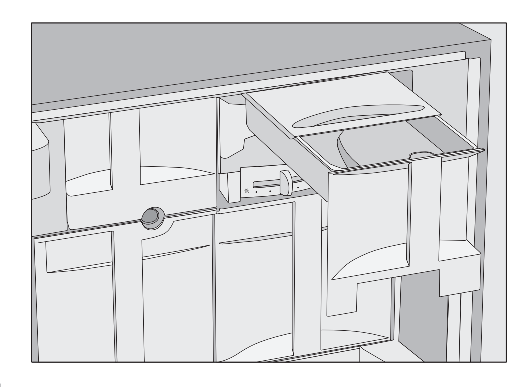
Approvisionnement en café de la machine à grains

Vous pouvez préparer du café ou de l'expresso à l'aide de grains de café torréfiés, que la machine à café automatique moud pour chaque portion. Pour ce faire, versez des grains de café dans le réservoir prévu à cet effet.

Vous pouvez aussi préparer du café ou de l'expresso à l'aide de café déjà moulu (voir chapitre " Préparation d'un café ou d'un expresso à l'aide de café moulu ").

Attention ! Risque d'endommagement du moulin à café !
Remplissez exclusivement le réservoir de grains de café torréfiés pour préparer du café ou de l'expresso. Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café automatique.
N'utilisez pas de grains de café traités au préalable avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre, pour remplir le réservoir à grains.



- Tirez le réservoir de grains pour le faire sortir.
- Faites coulisser le couvercle vers l'arrière et remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle en place en le faisant coulisser vers l'avant.
- Placez le réservoir à grains entièrement dans la machine à café automatique. Refermez la porte de l'appareil.

Mise en marche

Lorsque vous l'activez, la machine à café automatique chauffe et rince les conduits. Cette opération permet de nettoyer les conduits et de les chauffer pour la préparation de café.

> Si la température de fonctionnement de la machine est supérieure à 60 °C, le rinçage n'est pas effectué.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⓘ.

Remarque :si vous ne souhaitez pas laisser s'écouler l'eau de rinçage dans le bac d'égouttage, placez un récipient adéquat sous la distribution centrale (le petite récipient d'entretien, par exemple) avant la première préparation de boisson.

" Phase chauffage " apparaît à l'écran et une fois la phase de chauffage terminée, l'appareil exécute un cycle de rinçage. De l'eau chaude s'écoule de la distribution centrale.

Vous pouvez alors préparer des boissons.

Arrêt

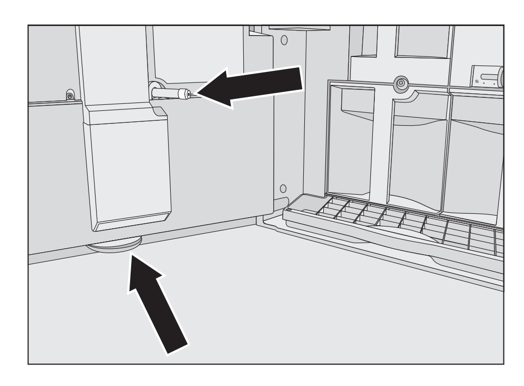
- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⓘ.

Si un café a été préparé, la machine à café automatique procède à un rinçage avant de se mettre hors tension.

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café automatique pendant une période prolongée :

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.



- Nettoyez toutes les pièces en profondeur, sans oublier l'unité de percolation, la jonction du système de distribution centrale et le bac récolteur de gouttes sur la porte.
- Mettez l'appareil hors tension.

> Si vous laissez la porte de l'appareil ouverte pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant ou de déconnecter le fusible de l'installation électrique afin d'économiser de l'énergie.

Il **n'est pas possible** de régler la distribution centrale manuellement.

La machine à café automatique reconnaît automatiquement la hauteur des tasses ou des verres que vous utilisez. Lorsque vous demandez une boisson, la distribution centrale se règle à la hauteur optimale avant de lancer la préparation.

Veillez à ne pas laisser d'objet (cuiller, par exemple) dans la tasse. La machine risquerait de ne pas reconnaître correctement la hauteur du récipient.

Vous pouvez désactiver le réglage de la distribution de façon à ce qu'elle reste en position haute tant que la machine à café automatique est activée. Lorsque vous lancez un programme d'entretien, la distribution centrale se règle sur la hauteur du récipient d'entretien ou en position d'entretien.

Lorsque la machine à café automatique est désactivée, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire.

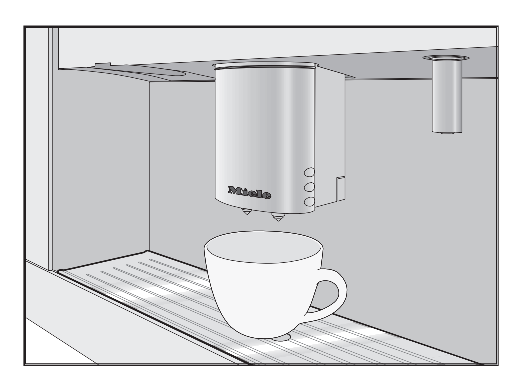
Activation ou désactivation de la distribution centrale

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Réglages " .
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Réglage de la distribution ", puis effleurez-le.
- Effleurez le réglage souhaité pour activer ou désactiver la distribution.
- Effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Préparation d'un espresso, d'un café ou d'un café long

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez Espresso ☕, Café ☕ ou Café long ☕.

Le café sélectionné s'écoule de la distribution centrale dans la tasse.

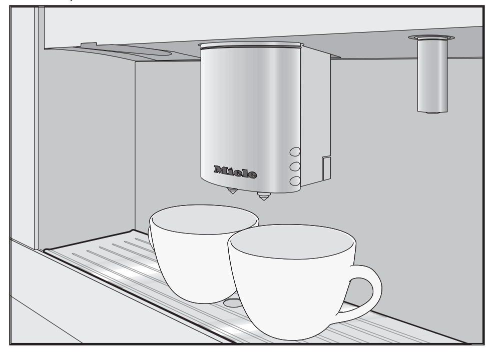
> Lors de la première mise en marche, jetez les deux premières boissons préparées afin d'assurer l'élimination de tous les résidus de café présents dans le système de percolation du fait du contrôle en usine.

Préparation de deux portions

Vous pouvez aussi commander deux expressos, deux cafés ou deux cafés longs et les préparer dans une tasse ou dans deux tasses simultanément.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Appuyez sur le symbole double correspondant à la boisson de votre choix.

Deux portions de la boisson sélectionnée s'écoulent de la distribution centrale.

Interruption de la préparation

Pour interrompre la préparation :

- effleurez " Arrêt "

ou

- effleurez " Annuler ".

Préparation de plusieurs cafés l'un à la suite de l'autre (Cafetière ☐)

La fonction " Cafetière " vous permet de préparer automatique plusieurs tasses de café à la suite (jusqu'à 1 l), afin par exemple de remplir une cafetière. Vous pouvez ainsi préparer jusqu'à huit tasses en une fois.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Cafetière "☐, puis effleurez-le.
- Effleurez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café automatique moud des grains de café, procède à la percolation du café moulu et distribue la boisson. Le déroulement de l'opération s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le processus à tout moment, en

- effleurant " Annuler " ou " Arrêt ".

Vous pouvez activer la fonction " Cafetière " deux fois de suite. Dans ce cas, vous devez cependant respecter un temps de refroidissement de la machine d'une heure, afin de ne pas l'endommager.

Préparation de spécialités de café à partir de café moulu

Pour préparer un café ou un expresso en utilisant du café moulu, ajoutez une portion de café moulu dans le réservoir à mouture.

Cela vous permet par exemple de préparer du café décaféiné, même si le réservoir à grains contient des grains de café non décaféinés.

La machine à café reconnaît automatiquement que vous versez du café moulu dans le réservoir à mouture.

Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une seule** tasse de café ou d'expresso à la fois.

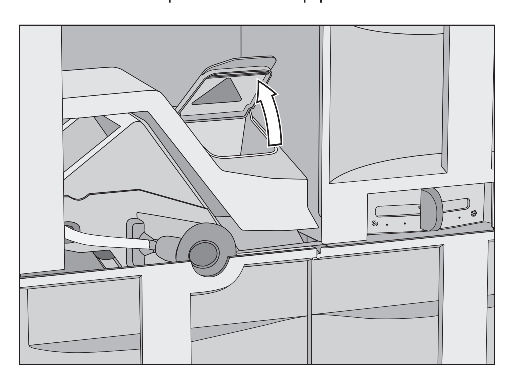
Remplissage du compartiment de café moulu

Utilisez la cuillère à café livrée pour bien doser le café moulu.

N'ajoutez pas plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture. Sinon, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu.

La machine à café automatique utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le réservoir à mouture pour préparer la prochaine boisson.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Tirez le bâti du réservoir à mouture hors de l'appareil. Ouvrez le couvercle du réservoir à mouture.
- Ajoutez une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture.
- Fermez le réservoir à mouture puis remettez son couvercle en place et réintroduisez le réservoir dans la machine. Refermez la porte de l'appareil.

Le message " PRÉPARER du cAfÉ MOuLu " apparaît sur l'afficheur.

Préparation de spécialités de café à partir de café moulu

Pour préparer une spécialité de café à partir de café moulu :

- Effleurez " oui ".

Vous pouvez désormais choisir la boisson souhaitée.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la boisson choisie.

La machine à café automatique prépare la boisson sélectionnée.

Pour **ne pas** préparer de spécialité de café à partir de café moulu :

- Effleurez " Non ".

Le café moulu est vidé dans le collecteur de marc de café.

Si vous ne sélectionnez pas de touche de boisson dans un délai d'environ 15 secondes, le café moulu contenu dans le réservoir à mouture est vidé dans le collecteur de marc de café.

Boissons à base de lait

Utilisez exclusivement du lait pasteurisé pour éviter le développement de bactéries à l'intérieur de l'appareil.

Vous avez aussi la possibilité de préparer des boissons contenant du lait, du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Les réglages possibles sont les suivants :

Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'expresso.

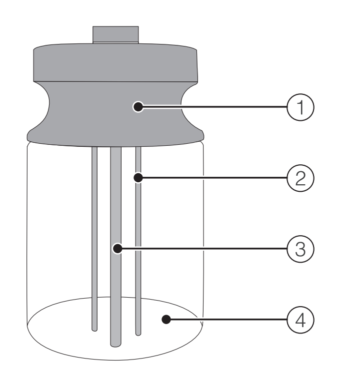
Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'expresso.

Le **caffè latte** se compose de lait chaud et de café.

Conseils relatifs au réservoir à lait

Le lait contenu dans le réservoir à lait n'est **pas** refroidi. Si vous ne préparez pas de boisson à base de lait sur une période relativement longue, vous devez donc entreposer le réservoir à lait dans un réfrigérateur. Seul du lait froid (température inférieure à 13°C) permet de préparer une mousse de lait parfaite.

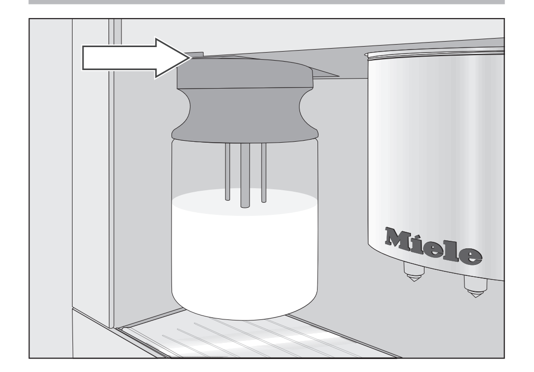
Utilisez exclusivement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent le circuit de lait.



1. Couvercle
2. Sonde
3. Tuyau d'aspiration du lait
4. Récipient en verre

- Remplissez de lait le réservoir à lait, jusqu'à max. 2 cm du bord. Replacez le couvercle du réservoir à lait.

Le col et la poignée-couvercle doivent rester propres (lorsque vous remplissez le réservoir et lorsque vous le transportez). Les salissures pourraient entraîner un mauvais fonctionnement.



- Placez le réservoir à lait dans la machine à café automatique, par la face avant.

Préparation de boissons à base de lait

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.

La machine à café automatique prépare la boisson sélectionnée.

Préparation d'eau chaude

⚠ Attention : risque de brûlure au niveau de la buse d'écoulement de l'eau chaude ! L'eau qui s'écoule est brûlante.

Veuillez noter que l'eau chaude préparée par la machine n'est pas assez chaude pour entrer dans la préparation d'un thé.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Eau chaude ", puis effleurez-le.

L'eau s'écoule dans le récipient placé sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.

Pour interrompre la préparation :

- Effleurez " Annuler " ou " Arrêt ".

La machine à café automatique arrête la préparation.

Préparation de boissons à l'aide d'un profil

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé (voir " Profils "), vous pouvez d'abord sélectionner votre profil avant de préparer une boisson.

- Effleurez " Profils " 👤.
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Sélectionner un profil ", puis effleurez-le.
- Effleurez le profil choisi.

Le nom du profil choisi doit s'afficher à l'écran.

Vous pouvez alors préparer les boissons de votre choix.

Après la préparation de boissons

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran après environ deux minutes : " Commencer le rinçage "

- Effleurez " OK ".

L'appareil rince les conduits de lait.

Même si vous **ne confirmez pas** directement le message en effleurant la touche " OK ", la machine à café automatique procédera automatiquement au rinçage des conduits de lait au bout d'un certain temps.

Afin d'adapter la machine à café automatique de façon optimale par rapport au type de café utilisé, vous pouvez

- changer le degré de mouture ;
- modifier la quantité de mouture ;
- régler la température de percolation ou
- ou activer l'option " Préinfusion " du café moulu.

Degré de mouture

Vous pouvez adapter le moulin à café de l'appareil au type de café utilisé en réglant le degré de mouture.

Lorsque le café moulu a le degré de mouture adéquat, le café ou l'expresso s'écoule de manière uniforme dans la tasse et une crema fine se forme.

Une crema idéale a une couleur noisette.

Les informations suivantes vous indiquent si vous devez modifier le degré de mouture.

Le degré de mouture est **trop grossier** si :

- l'expresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse ;
- la crema obtenue est très claire et hétérogène.

Réduisez le degré de mouture pour moudre plus finement les grains de café.

Le degré de mouture est **trop fin** si :

- l'expresso ou le café ne s'écoule que goutte par goutte dans la tasse ;
- la crema obtenue est brun foncé.

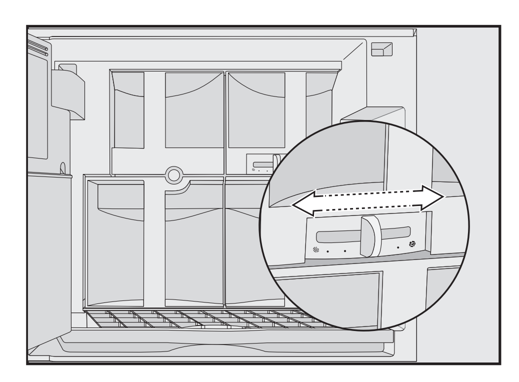
Augmentez le degré de mouture pour moudre plus grossièrement les grains de café.

Respectez les consignes suivantes pour éviter d'endommager le moulin à café :

Veillez à ne modifier le degré de mouture que d'un niveau à la fois.

Laissez à nouveau le moulin moudre des grains de café avant de continuer à modifier le degré de mouture, niveau par niveau.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Poussez le levier de réglage du degré de mouture de la machine d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

■ Refermez la porte de l'appareil.

■ Préparez une boisson à base de café.

Essayez ensuite à nouveau de régler le degré de mouture.

Le nouveau degré de mouture n'est activé qu'après le deuxième soutirage de café.

Modification des paramètres des boissons

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température de percolation de chaque boisson au café de manière individuelle.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

■ Effleurez " modifier " ou balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage " Modifier boissons " et effleurez-le.

■ Effleurez " Modifier boisson ".

■ À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.

■ Effleurez " Paramètres appareil ".

Vous pouvez

- modifier la quantité de mouture ;
- régler la température de percolation et
- activer l'option " Préinfusion " du café moulu.

Quantité de mouture

La machine à café automatique peut moudre et faire infuser 6-14 g de café par tasse. Plus vous faites infuser de café moulu, plus le café ou l'expresso sera fort.

Les informations suivantes vous indiquent si vous devez modifier la quantité de mouture.

La quantité de mouture est **trop faible** si :

- l'expresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse ;
- la crema obtenue est très claire et hétérogène ;
- le goût de l'expresso ou du café n'est pas assez fort.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée** si :

- l'expresso ou le café ne s'écoule que goutte par goutte dans la tasse ;
- la crema obtenue est brun foncé ;
- le goût de l'expresso ou du café est trop amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

■ Effleurez " Quantité de mouture ".

■ Dans la barre de segments, effleurez le dosage de mouture souhaité, puis effleurez " OK ".

Température d'infusion

La température d'infusion idéale dépend des éléments suivants :

- type de café utilisé ;
- préparation d'un expresso ou d'un café ; et
- pression atmosphérique environnante.

Si la machine à café automatique est installée dans les montagnes, à plus de 2 000 m d'altitude au dessus du niveau de la mer, vous devez définir une température d'infusion plus faible. En effet, en raison de la pression atmosphérique plus faible, l'eau bout déjà à des températures plus basses.

Cinq températures de percolation sont disponibles.

Remarque : Tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certains types de café ont des réactions qui entravent la formation de la crema et atténuent le goût.

■ À l'aide du doigt, balayez la zone " Température de percolation ", jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

■ Effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Préinfusion du café moulu

Lors de la préinfusion, la machine humecte la poudre de café d'eau chaude juste après la mouture. Après une courte durée, le reste de la quantité d'eau est appliqué à la mouture ainsi humidifiée. Cette procédure permet aux arômes du café de mieux se développer.

Vous pouvez opter pour une préinfusion courte ou longue, voire désactiver cette fonction.

Elle est désactivée à la livraison.

■ À l'aide du doigt, balayez la zone " Préinfusion " jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

■ Effleurez " OK ".

Le réglage est mémorisé.

Le goût du café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau utilisée.
Vous pouvez adapter la quantité d'eau utilisée pour la préparation de toutes les boissons au café ou la quantité d'eau chaude en fonction de la taille de vos tasses et du type de café utilisé.

Pour les spécialités de café comportant du lait, vous pouvez également adapter selon vos souhaits les proportions de lait ou de mousse de lait en plus de la quantité de café ou d'expresso. Vous pouvez aussi déterminer la quantité de lait chaud et de mousse de lait.

Pour chaque boisson, vous pouvez programmer une quantité maximale admissible. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale admissible est alors enregistrée pour la boisson.

La nouvelle quantité de boisson est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Si le réservoir à eau est vidé pendant la préparation, la machine à café automatique interrompt la programmation de la quantité. La quantité de boisson **n'est pas** enregistrée.

Ajustement de la quantité de boisson

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

- Placez la tasse de votre choix sous la distribution centrale.
- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Modifier boisson ".
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.
- Effleurez " Modifier quantité boisson ".

La boisson de votre choix est préparée et " enregistrer " apparaît à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez " enregistrer ".

Si vous souhaitez modifier les quantités pour le **cappuccino**, le **latte macchiato** ou le **caffè latte**, les ingrédients composant la boisson s'affichent.

Cappuccino : mousse de lait, expresso

Latte macchiato : lait chaud, mousse de lait, expresso

Caffè latte : lait chaud, café

- Effleurez l'ingrédient dont vous souhaitez ajuster la quantité.

Les coches ☑ vous indiquent les ingrédients actuellement sélectionnés.

- Effleurez " OK ".

Ajustement de la quantité de boisson

La machine à café automatique commence la préparation. Pour chaque ingrédient sélectionné, vous pouvez déterminer la quantité dès que l'option " enregistrer " s'affiche.

- Lorsque la quantité de chaque ingrédient correspond à votre souhait, appuyez sur " enregistrer ".
- Mémorisez les quantités souhaitées pour les ingrédients sélectionnés.

À partir de maintenant, la machine à café utilisera la composition et la quantité programmées pour chaque boisson.

Vous avez la possibilité de réinitialiser les quantités et l'ensemble des paramètres des boissons pour rétablir les réglages usine.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Annuler boisson ".

Le message suivant s'affiche : " Rétablir le réglage usine pour toutes les boissons ? .

- Effleurez " oui ".

Si vous utilisez l'appareil avec d'autres personnes et que vous avez des goûts et des préférences différentes, vous pouvez enregistrer des profils individuels. Dans chaque profil, vous pouvez régler la quantité de boisson pour chaque café (voir chapitre " Modification de la quantité de boisson ").

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Sélection des profils

- Dans le menu principal, sélectionnez " Profils " ou effleurez la zone " Profils " dans le menu des boissons.
- Vous pouvez à présent créer un profil.

Si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele, vous pouvez également :

- **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.
- **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.
- **Changer de profil** pour déterminer si la machine à café automatique retourne automatiquement au profil standard Miele après chaque préparation ou si elle active systématiquement le dernier profil sélectionné.

Création d'un profil

- Effleurez " Créer un profil ".

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Introduisez le nom souhaité, puis confirmez à l'aide de la touche " OK ".

Sélection d'un profil

- Effleurez le profil choisi.

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Modification du nom

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Modifier le nom ".
- Effleurez le profil souhaité, puis effleurez " OK ".
- Introduisez le nom souhaité, puis confirmez à l'aide de la touche " OK ".

Suppression d'un profil

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Supprimer un profil ".
- Effleurez le profil souhaité, puis effleurez " OK ".

Changement de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de sorte qu'il repasse automatiquement au profil standard Miele après chaque préparation ou qu'il active systématiquement le dernier profil sélectionné.

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Changer de profil ".

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

Manuel

Le profil sélectionné reste actif jusqu'à ce que vous sélectionniez un autre profil.

Après distribution

L'appareil repasse au profil standard après chaque préparation.

À l'activation

À chaque mise en service, l'appareil sélectionne automatiquement le profil standard Miele, indépendamment du profil sélectionné avant la dernière mise hors service.

- Effleurez l'option souhaitée, puis effleurez " OK ".

Vous pouvez créer des boissons dont vous définirez la quantité et les paramètres (dosage de la mouture, température, etc.) pour chaque profil.

Vous pouvez également renommer les boissons ou les supprimer à votre gré de votre profil. Il est possible de définir jusqu'à neuf boissons par profil.

- Dans le menu principal, sélectionnez " Profils " ou effleurez la zone " Profils " dans le menu des boissons.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Création d'une boisson

Vous avez la possibilité de créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes. Il est possible de définir jusqu'à neuf boissons par profil.

L'option " Créer une boisson " s'affiche dans la mesure où le nombre de boissons du profil est inférieur à neuf.

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Créer une boisson ".

Faites votre choix parmi les boissons standard :

- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.
- Modifiez les paramètres et la quantité de mouture associés selon vos souhaits (voir "Un plaisir café selon vos goûts " et " Modification de la quantité de boisson ").

La préparation commence ; vous pouvez mémoriser les quantités des différents ingrédients selon vos souhaits.

- Indiquez le nom de la nouvelle boisson (8 caractères max.) et effleurez " enregistrer ".

La nouvelle boisson apparaît dans le profil.

Modification de la boisson : quantité, paramètres et nom

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Modifier boisson ".
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.

Vous pouvez maintenant modifier les paramètres, le dosage ou le nom de la boisson.

Suppression d'une boisson

- Effleurez " modifier ".
- Effleurez " Supprimer une boisson ".
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître la boisson souhaitée, puis effleurez-la.
- Effleurez " OK ".

Le menu " Réglages " vous permet d'adapter la machine à café automatique à vos besoins.

Sélection du menu " Réglages "

Vous vous trouvez dans le menu des boissons.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Réglages " .

Vous pouvez à présent vérifier ou modifier les réglages.

En effleurant la touche ⮌, vous retournez au niveau de menu supérieur.

Les réglages actuellement sélectionnés sont indiqués par un encadré de couleur.

Modification et enregistrement des réglages

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Réglages " .
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître le réglage recherché, puis effleurez-le.
- À l'aide du doigt, balayez l'écran jusqu'à faire apparaître l'option souhaitée, puis effleurez-la.

Le réglage est mémorisé.

Tableau des réglages possibles

Le réglage d'usine de chaque élément de menu est indiqué en **gras**.

Élément de menu	Réglages possibles
Langue	**Allemand**, autres langues Pays
Heure	Affichage **désactivé** / activé / désactivation de nuit Affichage de l'heure analogique / **digital** Format d'affichage de l'heure 12 h / **24 h** Régler
Date	Régler
Timer	Timer 1 régler mise en marche à / arrêt après (**1:00**) / arrêt à en fonction des jours lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche / valider Activer MISE EN MARCHE À (OUI / **non**) / Arrêt à (oui / **non**) Timer 2 Régler mise en marche à / arrêt à en fonction des jours lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche / valider Activer mise en marche à (oui / **non**) / Arrêt à (oui / **non**)
Mode éco	Mode éco (**activé** / désactivé)
Éclairage	Luminosité Arrêt après
Info	Nombre boissons Total boissons / Espresso / Café / Café long / Cappucino / Latte macchiato / Cafè Latte / Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Boissons avant détartrage / Dégraissage de l'unité de percolation
Verrouillage de la mise en service	activé / désactivé

Élément de menu	**Réglages possibles**
Dureté de l'eau	douce 1 moyennement dure 2 dure 3 **très dure 4**
Luminosité	Régler
Intensité	du signal sonore Bip des touches
Tiroir culinaire	activée / **désactivée** / automatique
Raccordement en eau courante	**activé** / désactivé
Réglage de la distribution	**activé** / désactivé
Revendeur	Mode démo (activé / **désactivé**)
Réglages usine	ne pas réinitialiser réinitialiser

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Remarque : Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez retrouver l'élément de menu " Langue " à l'aide du symbole ⚑.

Heure

Vous pouvez régler, l'heure, son affichage et son format.

Affichage (affichage de l'heure)

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure reste affichée lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
- **désactivé** : l'heure ne s'affiche plus lorsque vous mettez l'appareil hors tension ;
- **désactivation de nuit** : l'heure s'affiche uniquement en journée.

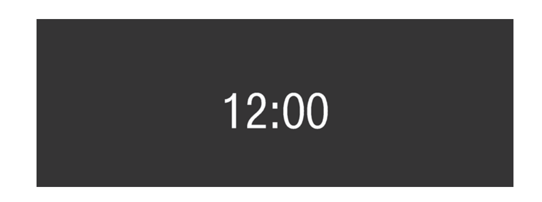
En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café automatique consomme plus d'énergie. Un message apparaît à l'écran pour le signaler.

Affichage de l'heure

Vous pouvez afficher l'heure au format



analogique ou



digital.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- format 24 heures (24 heures)
- format 12 heures (12 heures)

Réglage

Réglez les heures et les minutes.

Date

Réglez le jour, le mois et l'année.

Timer

Vous avez le choix entre deux timers dotés des fonctions suivantes :

La machine à café automatique

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (" Mise en marche à ").
- s'arrête à une heure déterminée (" Arrêt à ").
- s'arrête après un délai déterminé si aucune touche n'est actionnée ou si aucune boisson n'est préparée (" Arrêt après " ; uniquement pour le timer 1).

Vous pouvez par ailleurs attribuer les fonctions du timer à certains jours de la semaine.

Pour les fonctions " Mise en marche à " et " Arrêt à ", le timer doit être **activé** et attribué à **au moins** un jour de la semaine.

Sélection du timer

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Timer 1 :
  mise en marche à, arrêt à, arrêt après ;
- Timer 2 :
  mise en marche à, arrêt à.

Mise en marche à

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café automatique ne se met **pas** en marche à l'heure réglée.

Si la machine à café automatique s'est mise en marche **trois fois** via la fonction du timer " Mise en marche à " sans que vous ayez préparé de boisson, l'appareil ne se mettra plus en marche automatiquement. Ce principe permet d'assurer que la machine à café automatique ne se met pas en marche tous les jours en cas d'absence prolongée (vacances, etc.)

Les heures programmées restent toutefois en mémoire et sont réactivées automatiquement dès que vous remettez la machine en marche manuellement.

Arrêt à

En cas d'absence prolongée, les heures mémorisées sont de nouveau activées lorsque vous mettez la machine en marche manuellement (voir " Mise en marché à ").

Arrêt après

La fonction du timer " Arrêt après " est uniquement disponible pour le timer 1.

Si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson préparée, la machine à café automatique se met hors tension après 30 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Attribuer des fonctions de timer à des jours de la semaine

Sélectionnez le jour de la semaine de votre choix. Le symbole ☑ s'affiche après le jour sélectionné.

Lorsque vous avez sélectionné tous les jours souhaités,

■ effleurez " OK ".

Activation et désactivation du timer

Si la fonction " Mise en marche à " du timer est activée, le symbole ◷ et l'heure d'activation souhaitée apparaissent à l'écran 23:59 heures auparavant, pour autant que l'affichage de l'heure soit réglé sur " activé " ou " désactivation de nuit ".

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer " Mise en marche à " n'est pas disponible.

Sélectionnez la fonction du timer souhaitée. Le symbole ☑ s'affiche derrière la fonction du timer sélectionnée.

Lorsque vous avez sélectionné tous les timers souhaités,

■ effleurez " OK ".

Mode éco

Le mode éco vous permet d'économiser de l'énergie. Le système de vapeur ne chauffe que lorsque vous commandez un café ou de la vapeur pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait.

Si le mode éco est désactivé, vous pouvez préparer directement de la mousse de lait et du lait chaud et du café/ de l'espresso l'un à la suite de l'autre. Le système de vapeur chauffe alors en permanence et la machine à café automatique consomme considérablement plus d'énergie.

La machine à café automatique vous signale que le niveau de consommation d'énergie a changé.

Éclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est sous tension ;
- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est hors tension ;
- déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre (" Arrêt après ").

Réglage de la luminosité

Commencez par sélectionner :

- " Appareil mis en marche " ;
- " Appareil arrêté ".

Réglage du délai d'arrêt de l'éclairage (Arrêt après)

Vous pouvez choisir combien de temps l'éclairage de la machine à café automatique doit rester allumé après la mise hors tension de l'appareil.

Lorsque la machine à café est sous tension, l'éclairage reste allumé pendant 10 minutes une fois la dernière action exécutée. Vous ne pouvez pas modifier ce délai.

Info (affichage des informations)

L'élément de menu " Info " vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées pour chaque boisson.

De plus, vous pouvez voir si plus de 50 tasses peuvent être préparées jusqu'au prochain détartrage (" Boissons avant détartrage ").

Pour retourner à l'écran précédent,

- effleurez " OK ".

Verrouillage de la machine à café automatique (sécurité enfants 🔒)

Vous pouvez verrouiller la machine à café automatique pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées (enfants, etc.).

Activation et désactivation de la sécurité enfants 🔒

> Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer " Mise en marche à " est désactivée.

Désactivation provisoire de la sécurité enfants

Lorsque le message " Pour débloquer, maintenir 5 secondes " s'affiche,

- effleurez la touche portant le symbole de verrouillage pendant 5 secondes.

> Dès que vous mettez la machine à café automatique hors tension, l'appareil est à nouveau verrouillé.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations relatives à la dureté de l'eau dans le chapitre " Préparation et mise en service ".

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips des touches à l'aide de la barre de segments.

Intensité sonore

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide de la barre de segments.

Activation et désactivation du raccordement à l'eau

La machine est conçue pour fonctionner avec un raccordement à une arrivée d'eau courante. Ce raccordement permet un remplissage automatique du réservoir d'eau via la conduite d'eau de ville. Si le raccordement est désactivé, c'est à vous de remplir le réservoir d'eau manuellement.

Tiroir culinaire

Vous pouvez raccorder directement le tiroir chauffant à la machine à café à l'aide d'un cordon d'alimentation (disponible en option). Pour connaître les types de tiroirs culinaires compatibles, demandez conseil à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

Vous pouvez vous procurer le cordon d'alimentation disponible en option auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.

Après avoir raccordé le tiroir culinaire, vous devez l'activer dans le menu " Réglages ".

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

– **automatique** : le tiroir culinaire se met sous ou hors tension en même temps que la machine à café.

Si vous avez programmé la fonction " Mise en marche à " du timer sur la machine à café, le tiroir chauffant se met en marche environ 30 minutes avant la mise en marche de la machine à café. Ainsi, vos tasses seront déjà préchauffées.

– **activé** : vous pouvez mettre en marche ou arrêter le tiroir culinaire à n'importe quel moment, indépendamment de la machine à café.
– **désactivé** : le tiroir culinaire ne se met pas sous tension, car il n'est pas alimenté en électricité par la machine à café.

Par défaut, le tiroir chauffant est " désactivé " dans les réglages de la machine à café.

Réglage de la distribution

Vous trouverez les informations relatives au réglage de la distribution dans le chapitre " Réglage de la distribution ".

Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages d'usine de la machine à café automatique.

Vous pouvez consulter les réglages d'usine dans le " Tableau des réglages possibles ".

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- langue
- heure
- nombre boissons ;
- profils

Mode expo (revendeur)

Cette fonction n'est pas utile pour votre usage personnel.

La fonction " Revendeur " permet de présenter la machine à café automatique dans un commerce ou dans des lieux d'exposition. L'appareil s'allume, mais vous ne pouvez pas préparer de boissons ni exécuter des actions.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café automatique en utilisant la touche Marche/Arrêt ⏻.

Tableau d'entretien

⚠ Nettoyez régulièrement la machine à café pour éviter le développement de germes.

Fréquence recommandée	Quels sont les éléments à nettoyer / entretenir ?
Tous les jours (en fin de journée)	Récipient de lait et couvercle
	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac d'égouttage et tôle d'égouttage
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Jonction à la distribution centrale
	Entretien de la vanne de lait avec la brosse de nettoyage
	Intérieur de l'appareil
	Bac récolteur de gouttes situé à l'intérieur de la porte de l'appareil
	Unité de percolation
	Façade de l'appareil (particulièrement important directement après le détartrage)
1 x par mois	Graissage de l'embout de la jonction à la distribution centrale
après l'affichage du message	Conduit de lait (avec le nettoyant pour conduites de lait)
	Unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartrage de l'appareil
En cas de besoin	Réservoir à grains Entretien du conduit de lait bouché avec la brosse de nettoyage

Certaines pièces de la machine à café peuvent aller au lave-vaisselle. Les lavages fréquents au lave-vaisselle peuvent entraîner une coloration des pièces de la machine à café par des résidus alimentaires (par exemple, la sauce tomate) ou endommager le revêtement.

Les éléments suivants doivent **exclusivement** être nettoyés à la main :

– habillage de la distribution centrale ;

– couvercle de la vanne de lait ;

– unité de percolation ;

– réservoir à grains et couvercle du réservoir à grains ;

– trappe de service.

⚠ Danger de brûlure !
Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage, surtout l'eau dans le bac d'égouttage.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la machine à café. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de sable, de soude, d'acide ou de chlore. Ces produits attaquent les surfaces.

Il est essentiel de nettoyer régulièrement l'appareil, car les résidus de café favorisent le développement de moisissures. Par ailleurs, les résidus de lait peuvent cailler et boucher le conduit de lait.

L'embout de la jonction à la distribution centrale est lubrifié avec de la graisse de silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements au moment de retirer ou d'installer des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Les surfaces peuvent se décolorer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Veillez à essuyer immédiatement les **éclaboussures éventuelles survenues lors d'un détartrage**.

Pour le nettoyage, n'utilisez jamais :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de produits de nettoyage pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- d'éponges abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques.

Rinçage de l'appareil

Lorsque vous préparez un café, la machine à café se rince à la mise hors tension. Cette procédure permet d'éliminer les éventuels résidus de café.

Vous pouvez toutefois aussi rincer l'appareil manuellement.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien ".
- Effleurez " Rincer l'appareil ".

Les conduites sont rincées. L'eau de rinçage s'écoule par la distribution centrale.

Conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces en contact avec le lait.
En raison de sa nature, le lait comporte des germes qui se multiplient en cas de nettoyage insuffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Rinçage manuel du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Si vous avez préparé une boisson à base de lait, la machine à café rince le conduit de lait après quelques minutes.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien ".
- Effleurez " Rincer le conduit de lait ".

L'appareil rince le conduit de lait.

Nettoyage du conduit de lait avec le nettoyant pour conduites de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces en contact avec le lait.
En raison de sa nature, le lait comporte des germes qui se multiplient rapidement en cas de nettoyage insuffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine. La machine à café vous le rappelle automatiquement. Trois jours avant le moment prévu, le message " Jours jusqu'au nettoyage conduit lait : X " s'affiche à l'écran. Chaque fois que vous mettez la machine à café sous tension, le nombre de jours restants jusqu'au nettoyage du conduit de lait s'affiche.

- Pour confirmer le message, effleurez " OK ".

Une fois que le nombre de jours restants est égal à 0, le message " Nettoyer le conduit de lait " s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez plus préparer de boissons à base de lait.

- Effleurez " OK ".

À présent, vous pouvez uniquement préparer des expressos, des cafés, des cafés longs et de l'eau chaude. Vous pourrez à nouveau préparer des boissons à base de lait une fois que le conduit de lait aura été nettoyé.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien ".
- Effleurez " Nettoyer le conduit de lait ".

Le processus démarre et plusieurs messages apparaissent à l'écran.

- Suivez les instructions.

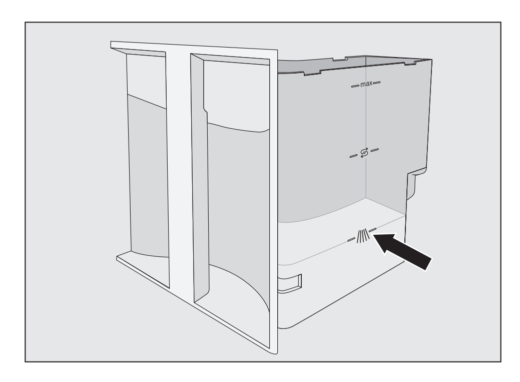
Lorsque le message " Remplir le réservoir à eau avec de l'eau tiède jusqu'au repère /|||\ et le remettre " s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

Préparation de la solution de nettoyage

La poudre de nettoyage a été spécialement mise au point pour le circuit de lait de cette machine à café. Vous pouvez vous procurer le nettoyant pour conduites de lait auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Utilisez exclusivement ce nettoyant pour éviter d'endommager la machine à café.

- Introduisez le contenu d'un sachet de nettoyant pour conduites de lait dans le réservoir à eau.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère//|\\ et remuez la solution.

Veillez à respecter les dosages. Il est important de remplir le réservoir de la quantité d'eau indiquée. Dans le cas contraire, le nettoyage ne sera pas complet.

- Remettez le réservoir à eau en place dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche :

- Rincez soigneusement le réservoir à eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous les** résidus de la solution de nettoyage dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable.

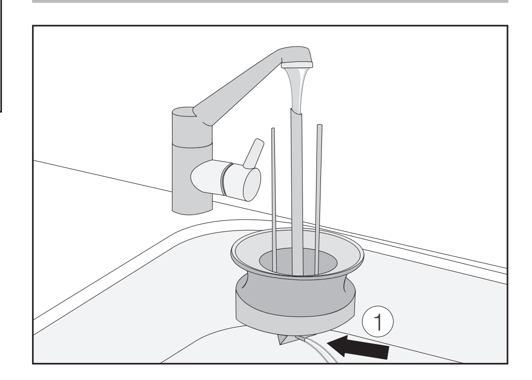
L'opération de nettoyage est terminée lorsque le message " Opération terminée " s'affiche.

Récipient de lait avec couvercle

Le goulot et la poignée-couvercle doivent rester propres (lorsque vous remplissez le récipient et lorsque vous le transportez). Les salissures pourraient entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

- Nettoyez le récipient à lait (en verre) au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez le récipient à lait.

Ne nettoyez la couvercle de la vanne de lait qu' **à la main.**



- Rincez le conduit de lait situé dans le couvercle à l'eau courante.

Si l'eau **ne s'écoule pas** du conduit de lait ①,

- nettoyez le couvercle comme décrit au chapitre " Conduit de lait bouché " – " Étape 1 : nettoyage du conduit de lait dans le couvercle du récipient de lait ".

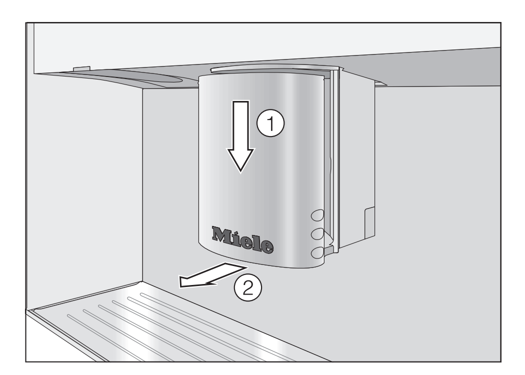
Distribution centrale

Nettoyez l'habillage de la distribution centrale exclusivement **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, la distribution centrale doit se trouver en position d'entretien. Ce n'est qu'à ce moment que vous pouvez retirer les différentes pièces.

Si un récipient se trouve sous la distribution centrale, retirez-le.
Sinon, la distribution centrale ne se met pas en position d'entretien.

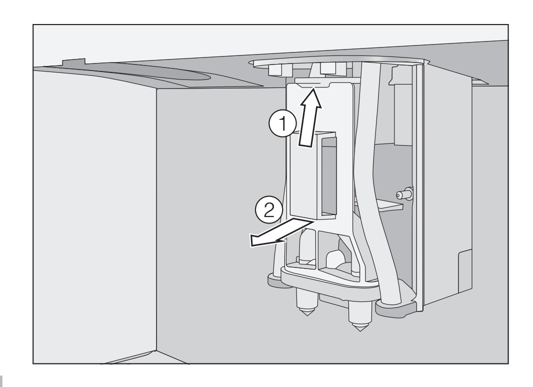
- Effleurez " Menu principal " ou sur la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien " ⓞ.



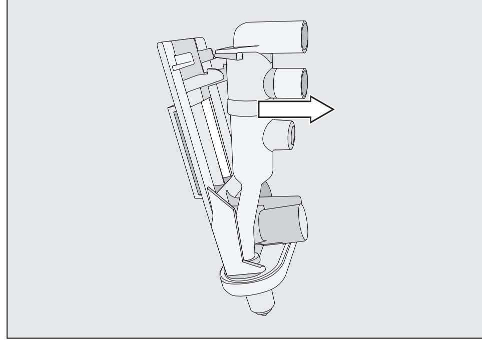
- Effleurez " Nettoyer distribution centrale ".

La distribution centrale se met en position d'entretien ①.

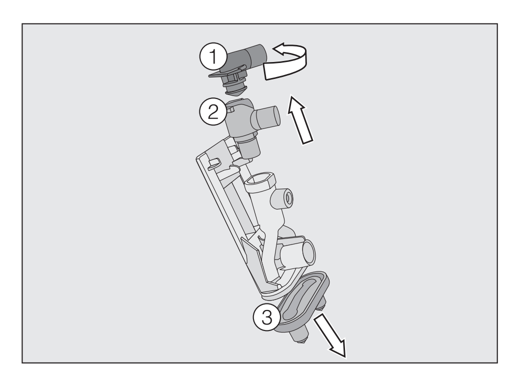
- Enlevez l'habillage vers l'avant ②.



- Poussez le crochet vers le haut ①, saisissez l'unité de distribution par la poignée et retirez-la par l'avant②.

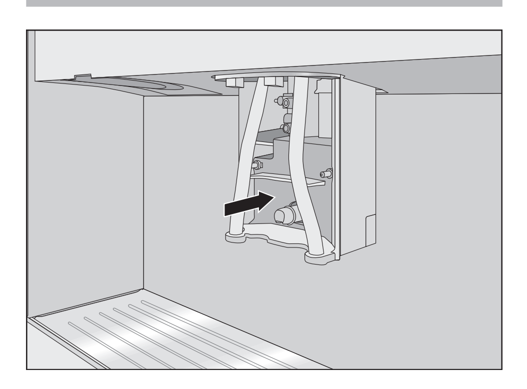


- Dégagez la distribution en la saisissant par l'aimant situé sur le côté et retirez-la par l'avant.

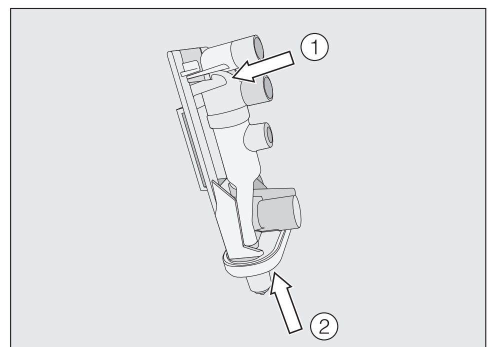


- Tournez la pièce de raccordement supérieure ① et retirez-la vers le haut. Retirez également la pièce de raccordement inférieure ② vers le haut.
- Retirez les buses d'écoulement ③.

Ne retirez pas la pièce en forme de Y de l'appareil.



- Nettoyez soigneusement chaque pièce.
- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'un chiffon humide.



- Remontez à présent l'unité de distribution dans l'ordre inverse : Veillez à enclencher correctement la pièce de raccordement supérieure ① (vous entendrez alors un clic). Poussez fermement afin de remettre les buses d'écoulement ② en place dans l'unité de distribution.
- Replacez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage en place.

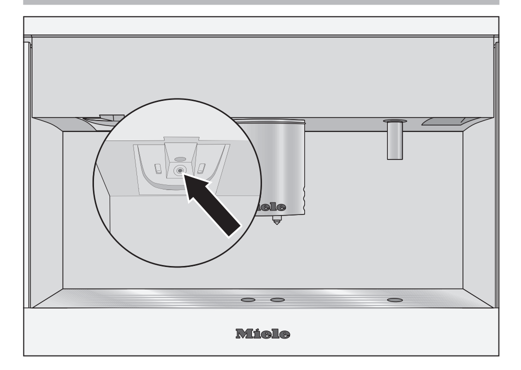
Entretien de la vanne de lait

Vous devez entretenir la vanne de lait une fois par semaine pour pouvoir préparer à tout moment de la mousse de lait de qualité.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ↩.
- Effleurez " Entretien " ⓞ.
- Effleurez " Nettoyer distribution centrale ".

La distribution centrale et la vanne de lait se mettent en position d'entretien.

> Important ! Avant de confirmer le message " Position d'entretien quittée " avec " OK ", vous devez **impérativement** retirer la brosse de nettoyage. Sinon, vous risqueriez d'endommager la machine à café.

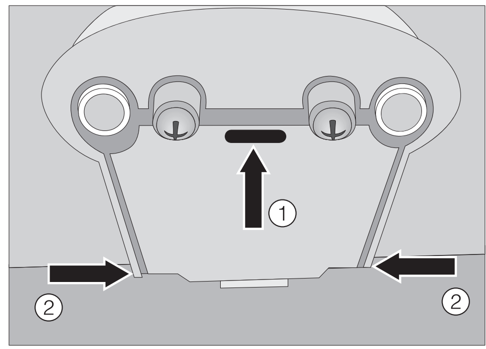


- Introduisez la brosse dans la vanne de lait.
- Faites des allers-retours avec la brosse.
- Effleurez " OK ".

La vanne de lait se met dans sa position initiale et le conduit de lait est rincé.

Cache des capteurs

Le cache des capteurs du système d'arrêt de protection des tasses se trouve sur le bas de la distribution centrale. Lorsque les capteurs du réglage automatique de la distribution ne reconnaissent pas un récipient, le système d'arrêt de protection des tasses interrompt la distribution centrale.



Le cas échéant, nettoyez le cache des capteurs **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

- Pour le retirer, appuyez sur le cache des capteurs ① entre les buses d'écoulement et continuez à appuyer. Appuyez ensuite latéralement à partir de l'extérieur sur l'arrière de la distribution centrale ②.

Le cache des capteurs se détache.

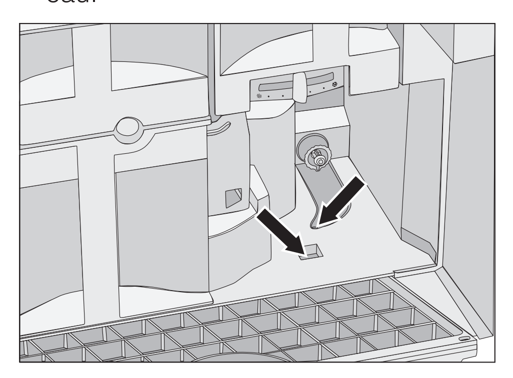
- Pour le remonter, remettez les deux crochets en place à l'arrière et poussez le cache des capteurs vers le haut.

Réservoir à eau

Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.

Veillez à ce que la vanne, la face inférieure du réservoir à eau et la surface de pose de la machine à café soient propres. Sinon, vous ne parviendrez pas à introduire le réservoir à eau correctement dans l'appareil.

- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez le réservoir à eau.



- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de pose de la machine à café, avant tout les renfoncements.

Bac à marc

Après un certain temps, l'écran de la machine à café indique qu'il faut vider le bac à marc. Videz-le au plus tard lorsque ce message s'affiche. Il est cependant préférable de vider le bac à marc **quotidiennement**. Les résidus de café favorisent le développement de moisissures.
Le bac à marc contient également un peu d'eau résiduelle provenant du processus de rinçage.

- Nettoyez le bac à marc au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'une solution de nettoyage douce et chaude, puis séchez-le.

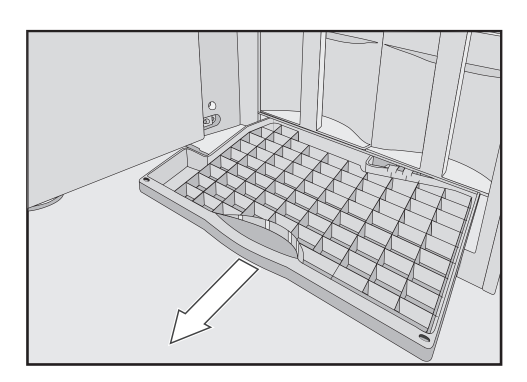
- Nettoyez également soigneusement le logement du bac à marc à l'intérieur de l'appareil.

Bac d'égouttage

Nettoyez le bac d'égouttage **quotidiennement** afin d'éviter l'apparition d'odeurs désagréables et la formation de moisissures.

L'écran de la machine à café vous informe lorsque le bac d'égouttage est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage au plus tard lorsque ce message apparaît.

⚠ Danger de brûlure !
Après le rinçage de la machine à café, attendez quelques instants avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau de rinçage continue à s'écouler pendant quelques instants.



- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le bac d'égouttage avec précaution.

La grille du bac d'égouttage a une fonction casse-vague destinée à empêcher l'eau de déborder lors du transport du bac d'égouttage plein.

- Nettoyez le bac d'égouttage et la grille au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'une solution de nettoyage douce et chaude, puis séchez-les.

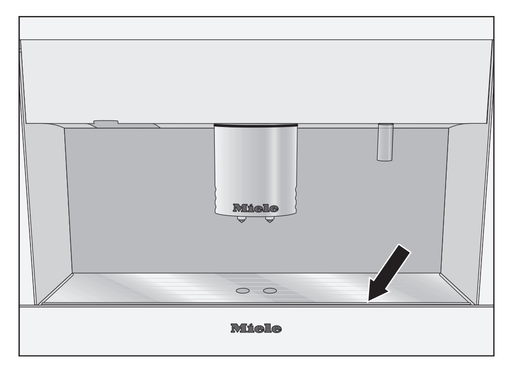
Veillez en particulier à ce que les plaquettes métalliques (contacts) du bac d'égouttage soient propres et sèches. Ce n'est que lorsque les plaquettes métalliques sont propres et sèches que l'appareil peut détecter le bac d'égouttage et déterminer s'il doit être vidé.

- Nettoyez le logement du bac d'égouttage à l'intérieur de l'appareil.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Tôle d'égouttage

- Retirez la tôle d'égouttage.
- Nettoyez la tôle d'égouttage au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Séchez la tôle d'égouttage.



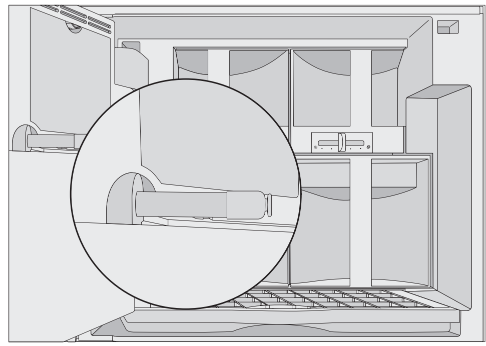
- Replacez la tôle d'égouttage dans le bac d'égouttage. Veillez à ce que la tôle d'égouttage soit bien en place.

Réservoir à grains

- Sortez le réservoir à grains de l'appareil et retirez le couvercle vers l'arrière.
- Nettoyez le réservoir à grains et le couvercle **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez les deux pièces.
- Remettez le couvercle en place et insérez à nouveau le réservoir à grains dans l'appareil.

Jonction à la distribution centrale

La jonction reliant l'unité de percolation et la distribution centrale se trouve à l'intérieur de la porte de l'appareil.



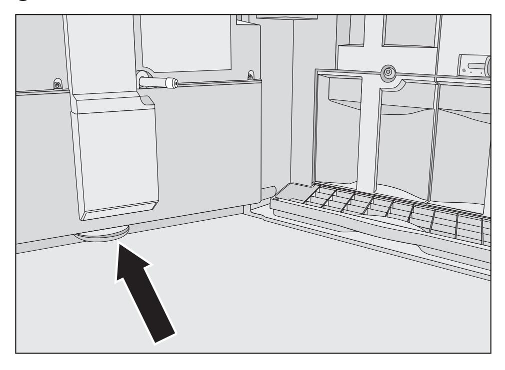
- Nettoyez régulièrement la jonction à l'aide d'un chiffon humide en veillant à ne pas enlever la graisse de l'embout.
- Graissez l'embout une fois par mois avec la graisse de silicone fournie.

Intérieur et porte de l'appareil

- Nettoyez l'intérieur et la porte de l'appareil à l'aide d'une solution nettoyante douce et chaude après avoir retiré toutes les pièces démontables.

Remarque : Éliminez les restes de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

La zone inférieure de l'intérieur de la porte comporte un bac récolteur de gouttes.



- Retirez le bac et nettoyez-le au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

N'oubliez pas de remettre le bac récolteur de gouttes en place.

Unité de percolation

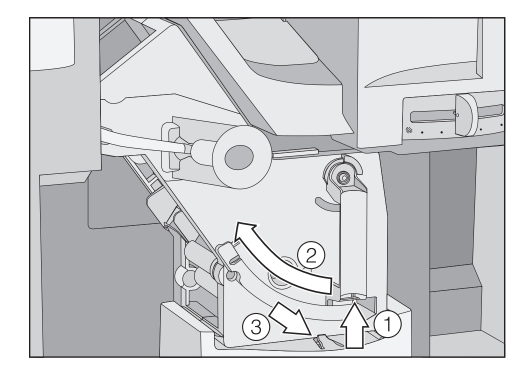
Nettoyez exclusivement l'unité de percolation **à la main** avec de l'eau chaude **sans produit vaisselle**.
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de nettoyage endommagent l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

Retrait et rinçage manuel de l'unité de percolation

Vous pouvez retirer l'unité de percolation en vue de la nettoyer. Pour ce faire :

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Sortez le réservoir à eau, le bac à marc et l'habillage du compartiment à café moulu.



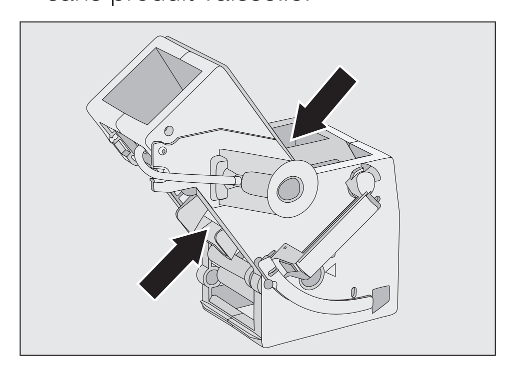
- Appuyez sur la touche en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.

- Poussez le mécanisme de verrouillage devant l'unité de percolation ③ vers le bas et retirez l'unité de percolation avec précaution.
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

Si l'unité de percolation ne se laisse pas retirer ou si elle oppose une résistance, elle ne se trouve pas sur sa position initiale (voir chapitre " Que faire si... ? ").

> Lorsque vous avez retiré l'unité de percolation, **ne modifiez pas** la position de la poignée de l'unité de percolation.
> Sinon, vous ne parviendrez plus à remettre l'unité de percolation en place dans la machine à café.

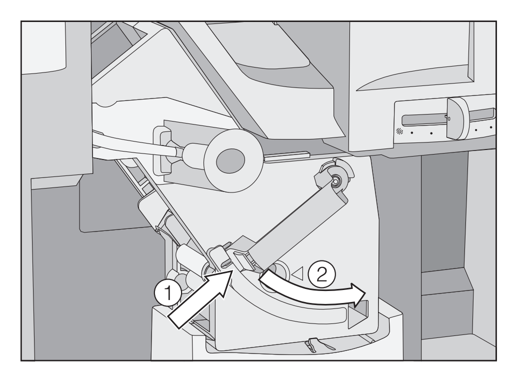
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main, à l'eau chaude courante** et sans produit vaisselle.



- Éliminez les résidus de café des filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième à gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Enlevez les résidus de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

Procédez dans l'ordre inverse afin de remettre en place l'unité de percolation :

- Placez l'unité de percolation à l'horizontale dans la machine à café.



- Appuyez sur le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Dégraissage de l'unité de percolation

L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé. C'est la raison pour laquelle vous devez la nettoyer à l'aide des pastilles de nettoyage fournies.

Les pastilles de nettoyage pour le dégraissage de l'unité de percolation ont été développées spécialement pour la machine à café. Vous pouvez aussi vous procurer les pastilles de nettoyage auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

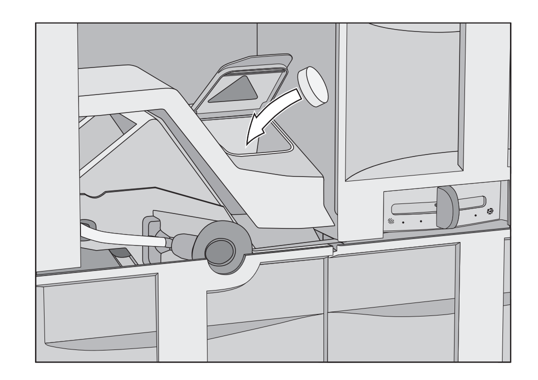
Au bout de 200 tasses, le message " Dégraisser l'unité de percolation " apparaît à l'écran. Ce message s'affiche jusqu'à ce que vous procédiez au dégraissage de l'unité de percolation.

Dégraissez régulièrement l'unité de percolation. Vous pourrez ainsi préparer des boissons riches en arômes et garantir le bon fonctionnement de la machine à café.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⓘ.
- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive #.
- Effleurez " Entretien ".
- Effleurez " Dégraisser l'unité de percolation ".
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Déposer la petite pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu et le refermer " s'affiche :



- Retirez l'habillage du compartiment à café moulu et ouvrez le couvercle du compartiment.
- Mettez la pastille dans le compartiment à café moulu.
- Fermez le couvercle, remettez l'habillage en place et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Opération terminée " s'affiche :

- Effleurez " OK ".

L'unité de percolation est propre.

Façade de l'appareil

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer sous l'action persistante de salissures non nettoyées. Par conséquent, ne tardez pas à enlever ces salissures.

Évitez toute infiltration d'eau dans l'appareil au niveau de l'écran.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.
Les surfaces peuvent se décolorer si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Veillez à essuyer immédiatement les **éclaboussures éventuelles survenues lors d'un détartrage**.

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⓘ.
- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Ensuite, séchez le tout à l'aide d'un chiffon doux.

Remarque : Vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil à l'aide du chiffon en microfibres Miele.

La machine à café automatique s'entartre au cours des utilisations. La vitesse d'entartrage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Les dépôts de calcaire doivent être éliminés régulièrement.

L'appareil vous guide tout au long de la procédure de détartrage. Différents messages apparaissent à l'écran. Vous pouvez par exemple être invité à vider le bac récolteur de gouttes, à remplir le réservoir à eau, etc.

Le détartrage est **obligatoire** et dure environ 20 minutes.

Pendant le processus de détartrage, de l'eau et du produit détartrant s'écoulent par la distribution centrale et la buse d'écoulement de l'eau chaude. Après un temps d'action, un peu d'eau s'écoule à nouveau avec du produit détartrant, etc.

Un message s'affiche lorsqu'il est temps de détartrer la machine à café automatique. Le message " 50 boissons avant détartrage " apparaît à l'écran. Chaque fois que vous préparez une boisson, la machine à café automatique indique le nombre de tasses restantes jusqu'au détartrage.

- Pour confirmer ce message, appuyez sur la touche " OK ".

Lorsque le décompte du nombre de tasses restantes arrive à 0, la machine à café automatique est bloquée. Le message " Démarrer détartrage " apparaît à l'écran.

Vous pouvez mettre la machine à café automatique hors tension si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil directement. Vous ne pourrez préparer de nouvelles boissons qu'après avoir détartré l'appareil.

Détartrage consécutif à l'affichage du message de détartrage

> Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Pour confirmer ce message, effleurez " OK ".

Le processus est lancé et plusieurs messages apparaissent à l'écran.

- Suivez les instructions.

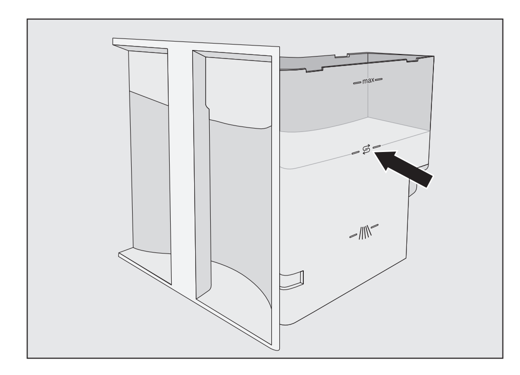
Lorsque le message " Remplir le réservoir à eau avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère et le remettre " apparaît, procédez comme suit :

Préparation de la solution de détartrage

Les pastilles de détartrage fournies ont été spécialement conçues pour la machine à café automatique. Vous pouvez aussi vous procurer les comprimés de détartrage auprès de votre distributeur, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Vous avez besoin de **deux** pastilles de détartrage pour chaque processus de détartrage.

> Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage Miele pour le détartrage. Les autres pastilles de détartrage risquent d'endommager la machine à café automatique et d'affecter le goût du café.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère .
- Placez **deux** pastilles de détartrage dans l'eau.

> Respectez le dosage des comprimés de détartrage.
> Il est important de remplir le réservoir de la quantité d'eau indiquée. Sinon, le processus de détartrage est interrompu avant le moment prévu.

- Réinsérez le réservoir d'eau dans la machine à café automatique et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message " Remplir le réservoir à eau d'eau fraîche jusqu'au repère " apparaît à l'écran :

- Rincez abondamment le réservoir à eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer tous les résidus de produit détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'au repère .
  Videz également le bac à capsules usagées.

L'opération de détartrage est terminée lorsque le message " processus terminé " s'affiche.

- Effleurez " OK ".

La machine à café automatique est désormais détartrée et vous pouvez à nouveau préparer des boissons.

> Veillez à essuyer toute éventuelle éclaboussure survenue lors d'un détartrage afin d'éviter d'endommager les surfaces.

Après le détartrage, vous devez aussi nettoyer soigneusement le réservoir d'eau et le collecteur de gouttes afin d'éliminer tous les résidus de produit détartrant.

Détartrage spontané (en l'absence de message de détartrage)

> Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien " .
- Effleurez " Détartrer l'appareil ".

L'opération de détartrage démarre.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

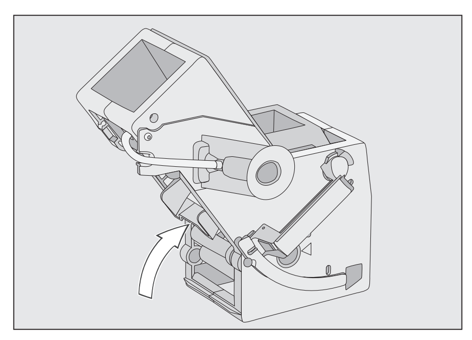
⚠ Attention ! N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
Les réparations doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele. Une réparation réalisée par une personne non habilitée peut engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Si le tableau ci-dessous ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

Messages affichés

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran pour remédier au problème.
- Si le message d'erreur apparaît à nouveau à l'écran, faites appel au service après-vente.

Message	**Cause et solution**
Erreur 1 - 4 80 - 83	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ une heure avant de remettre l'appareil sous tension.
Erreur 74, 77 Erreur 225, 226 Erreur 235, 236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil sous tension.

Message	Cause et solution
Erreur 73 ou " Vérifier l'unité de percolation "	L'unité de percolation ne peut pas revenir en position initiale ou elle est encrassée et ne peut pas presser le café moulu. ■ Vérifiez que vous pouvez enlever l'unité de percolation (voir chapitre " Nettoyage et entretien - Unité de percolation "). ■ Une fois l'unité de percolation enlevée de l'appareil, nettoyez-la (voir chapitre " Nettoyage et entretien - Unité de percolation ").  ■ Replacez l'embout de sortie du café de l'unité de percolation dans la position initiale (voir schéma). ■ Remettez le collecteur de marc de café et le réservoir à eau en place. Ne **remettez pas** l'unité de percolation en place. Fermez la porte de la machine et mettez-la sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé. ■ Lorsque le message " Installer l'unité de percolation " s'affiche, ouvrez la porte et replacez tous les éléments dans l'appareil. Refermez la porte de l'appareil.
	Pour sortir l'unité de percolation, procédez comme suit : ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil sous tension.

Message	Cause et solution
Erreurs 227 à 230, Erreur 233	Le réglage automatique de la distribution fonctionne mal. ■ Confirmez en appuyant sur la touche OK. Le réglage automatique de la distribution est désactivé pendant la préparation des boissons, tant que l'appareil est allumé. Vous pouvez préparer des boissons.
Erreur 234	Le système d'arrêt de protection s'est déclenché lors de trois préparations depuis l'activation. Les tasses ou verres que vous utilisez ne sont pas reconnus par le réglage automatique de la distribution. ■ Utilisez des récipients adaptés pour le réglage automatique de la distribution.
	Le réglage automatique de la distribution fonctionne mal. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil sous tension.
" Quantité de café moulu trop élevée "	Le réservoir à mouture contient trop de café moulu. Si vous ajoutez plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Il est vidé dans le bac à marc et le message d'erreur apparaît sur l'afficheur. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Une fois l'unité de percolation enlevée de l'appareil, nettoyez-la (voir chapitre " Nettoyage et entretien - Unité de percolation "). ■ Retirez le café moulu de la machine, à l'aide d'un aspirateur par exemple. ■ Dosez le café au moyen de la cuiller à café fournie. Ajoutez **une** cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture.

Message	Cause et solution
" Vérifier arrivée d'eau "	L'arrivée de l'alimentation en eau courante ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le tuyau d'arrivée d'eau n'est pas plié ou si le robinet d'arrêt n'est pas correctement ouvert. ■ Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et videz-le. ■ Enfoncez de nouveau le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à emboîtement.
" Enfoncer le réservoir jusqu'au déclic "	Le réservoir à eau n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau de la machine et remettez-le en place.
	Le message d'erreur apparaît également lors du détartrage si vous n'avez pas rempli et mis en place le réservoir à eau correctement. ■ Remplissez-le jusqu'au repère ⥂ et lancez le processus de détartrage.
	L'arrivée de l'alimentation en eau courante ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le tuyau d'arrivée d'eau n'est pas plié ou si le robinet d'arrêt n'est pas correctement ouvert.

Comportement inattendu de la machine à café automatique

Anomalie	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas après la mise sous tension de la machine à café automatique.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre " Réglages - Éclairage ").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
L'écran reste sombre lorsque vous mettez la machine à café automatique sous tension à l'aide de la touche Marche/ Arrêt ⓘ.	Vous n'avez pas effleuré correctement la touche Marche/ Arrêt ⓘ. ■ Effleurez le renfoncement de la touche Marche/Arrêt ⓘ pendant au moins 3 secondes.
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
	Le disjoncteur de l'installation électrique a sauté parce que la machine à café automatique, la tension du réseau électrique ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café automatique. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café automatique s'arrête soudainement.	Le délai avant arrêt automatique programmé dans le timer est écoulé. ■ Si nécessaire, réglez un nouveau délai d'arrêt automatique (voir chapitre " Réglages - Timer ").
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
La machine à café automatique est sous tension. Son éclairage s'éteint soudainement.	Si la machine à café automatique n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Anomalie	Cause et solution
Les touches sensitives ne réagissent pas. La machine à café automatique ne peut plus être utilisée.	Une anomalie interne s'est produite. ■ Ouvrez la porte de l'appareil. Le processus en cours est interrompu. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
La machine à café automatique ne se met pas sous tension alors que la fonction du timer Mise en marche à est activée.	Le blocage de la mise en service est activé. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre " Réglages-Sécurité enfants ").
	Les jours n'ont pas été sélectionnés. ■ Vérifiez les réglages du timer et modifiez-les le cas échéant (voir chapitre " Réglages - Timer ").
	La machine à café automatique n'a pas été utilisée à trois reprises après la mise sous tension (voir " Réglages - Timer "). ■ Mettez la machine à café automatique sous tension et préparez une boisson.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre " Réglages- Luminosité ").
À l'activation, le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche alors que le réservoir est rempli et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	La machine à café automatique est entartrée. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Patientez environ une heure. ■ Mettez de nouveau l'appareil sous tension. Dès que le message " Phase chauffage " apparaît, effleurez la zone " entretien " dans le coin inférieure droit et choisissez " détartrage ". ■ Détartrez la machine à café automatique. Il est possible que vous deviez renouveler l'opération.

Anomalie	Cause et solution
L'appareil rince les conduits de lait, mais aucune eau de rinçage ne sort de la distribution centrale. Le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche.	Les conduits de lait ou le tuyau d'aspiration de l'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre " Nettoyage des conduits de lait bouchés ".
Il ne sort pas de mousse ou de lait de la distribution centrale.	Les conduits de lait ou le tuyau d'aspiration de l'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre " Nettoyage des conduits de lait bouchés ".
Le message " Remplir le récipient de lait et le mettre en place " s'affiche alors que le réservoir est rempli et en place.	Le couvercle du réservoir à lait est peut-être encrassé, ce qui affecte le fonctionnement des capteurs. ■ Nettoyez soigneusement le couvercle et le réservoir à lait (voir " nettoyage des conduits de lait bouchés ").
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message " Vider le bac d'égouttage " apparaît à l'écran.	Le bac d'égouttage n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil.
	Le capteur du bac d'égouttage ne fonctionne pas correctement. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
	Les contacts sont encrassés. ■ Nettoyez les contacts et séchez-les soigneusement (voir chapitre " Nettoyage et entretien - Bac d'égouttage ").
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les réservoirs ne sont pas bien en place. ■ Contrôlez-les.

Anomalie	Cause et solution
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les charnières de la porte ne sont pas correctement ajustées. ■ Réglez les charnières de la porte (voir chapitre " Encastrement- Réglage des charnières ").
La préparation d'une boisson est interrompue.	Si le réservoir à eau se retrouve vide pendant la préparation d'une boisson, le message " Continuer la préparation ? oui / non " apparaît après le remplissage et la mise en place du réservoir. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur " Oui " dans les 5 minutes qui suivent, la préparation de la boisson est interrompue.
	L'arrivée de l'alimentation en eau courante ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le tuyau d'arrivée d'eau n'est pas plié ou si le robinet d'arrêt n'est pas correctement ouvert.
	Le réservoir à eau s'est vidé pendant la préparation, mais le réglage " Raccordement eau courante - activé " est sélectionné et la machine à café automatique n'est pas connectée à une conduite d'eau courante. ■ Contrôlez le réglage (voir chapitre " Réglages- Eau courante ").
Le message "Merci de patienter" ou "phase de chauffage" reste affiché. Il est impossible de préparer une boisson.	Il se peut que l'option " Alimentation eau fixe - activée " soit sélectionnée et que la machine à café ne dispose pas d'un raccordement à l'eau courante. ■ Remplissez le reservoir d'eau. ■ Vérifiez l'installation de raccordement à l'eau courante (voir chapitre " Réglages - Alimentation eau fixe ").

Anomalie	Cause et solution
Le récipient utilisé n'est pas reconnu par le réglage automatique de la distribution à plusieurs reprises. La distribution centrale se positionne jusqu'au bord de la tasse et le système d'arrêt de protection se déclenche.	■ Utilisez des récipients adaptés pour le réglage automatique de la distribution.
	Le réglage automatique de la distribution fonctionne mal. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil sous tension. ■ Remplacez le récipient avant de préparer une nouvelle boisson. ■ Lorsque le système d'arrêt de protection se déclenche à nouveau ou si la distribution centrale se place de nouveau au bord du récipient, contactez le service après-vente.
le système d'arrêt de protection ne fonctionne pas. La distribution centrale se positionne jusqu'au bord de la tasse et coince le récipient d'entretien.	Si le récipient d'entretien est proche de la vitre ou la touche, son bord n'est pas correctement reconnu par le système de réglage automatique de la distribution. ■ Placez le récipient d'entretien un peu plus à l'avant.

Résultat peu satisfaisant

Anomalie	Cause et solution
la consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (température inférieure à 13 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Contrôlez la température dans le réservoir à lait.
	Les conduits de lait ou le tuyau d'aspiration de l'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre " Nettoyage des conduits de lait bouchés ".
La machine à café émet des bruits anormaux importants lors de la mouture du café.	Le réservoir à grains a été vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Il se peut que des cailloux soient présents dans les grains de café. ■ Mettez immédiatement la machine à café automatique hors tension. Contactez le service après-vente.
L'espresso ou le café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture réglé est trop grossier. ■ Définissez un degré de mouture plus fin (voir chapitre " Degré de mouture ").
L'espresso ou le café s'écoule trop lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop fin. ■ Réglez un degré de mouture plus grossier (voir chapitre " Degré de mouture ").

Anomalie	Cause et solution
L'espresso ou le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.
	La température d'infusion réglée est trop faible. ■ Réglez une température d'infusion plus élevée (voir chapitre " Température de percolation ").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez et nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre " Unité de percolation "). ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre " Unité de percolation ").
Une quantité insuffisante de crema est produite sur le café ou l'espresso.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez un degré de mouture plus fin ou plus grossier (voir chapitre " Degré de mouture ").
	La température de percolation réglée est trop élevée pour le type de café utilisé. ■ Réglez une température de percolation plus faible (voir chapitre " Température de percolation ").
	Les grains de café ne sont plus suffisamment frais. ■ Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.

Nettoyage des conduits de lait bouchés

Lorsque la **qualité de la mousse de lait** produite par la machine n'est pas satisfaisante, cela peut indiquer que le tuyau d'aspiration de l'air est bouché. Suivez les instructions de l'étape 2 : " Nettoyage du tuyau d'aspiration de l'air et du raccord d'angle dans la porte ".

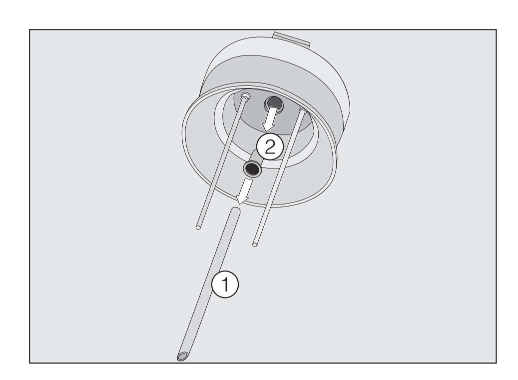
Si **le lait ne s'écoule pas** de la distribution centrale et que seule de la **vapeur** s'en échappe, suivez les étapes 1 à 3.

> Vérifiez tout d'abord si le lait présent dans le réservoir à lait est encore bon. Du lait qui a tourné peut boucher les conduits.

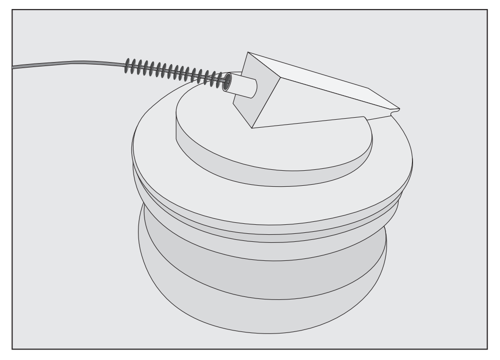
Pour nettoyer les conduits bouchés, procédez étape par étape. Après chaque étape, vérifiez si la préparation et la qualité du lait ou de la mousse de lait sont satisfaisantes.

Si ce n'est pas le cas, suivez nouveau toutes les étapes décrites, **sans** préparer de nouvelle boisson pendant la procédure.

Étape 1 : nettoyage des conduits de lait dans le couvercle du réservoir à lait



- Tirez sur le tuyau d'aspiration du lait ① pour le sortir du couvercle du réservoir à lait.
  Veillez à enlever également le joint ②.
- Nettoyez les deux éléments à l'eau courante.
  Insérez la brosse de nettoyage fournie dans le tuyau en acier et enfoncez-la plusieurs fois afin d'éliminer tous les résidus de lait.



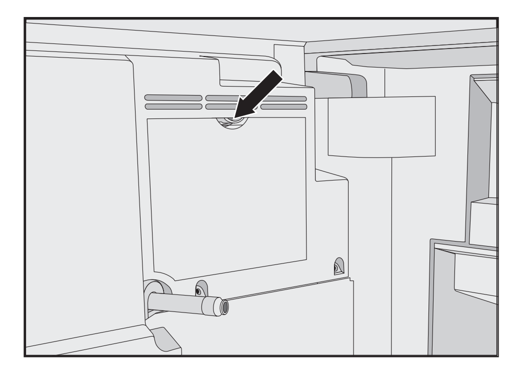
- Nettoyez également le conduit de lait intégré dans le couvercle du réservoir avec la brosse de nettoyage.

Pour réassembler le couvercle :

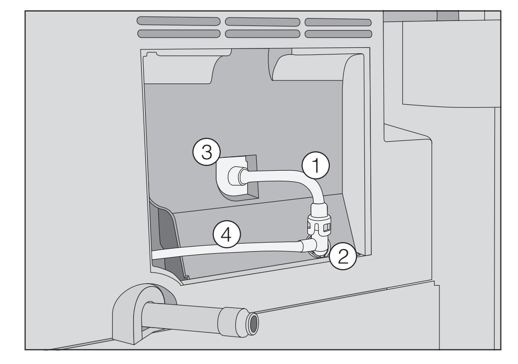
- Insérez **d'abord** le joint dans le couvercle. Insérez ensuite le conduit de lait dans le joint.
  Veillez à ne pas insérer l'extrémité biseautée du tuyau d'aspiration de lait dans le joint.

Étape 2 : Nettoyage du tuyau d'aspiration de l'air et du raccord d'angle dans la porte

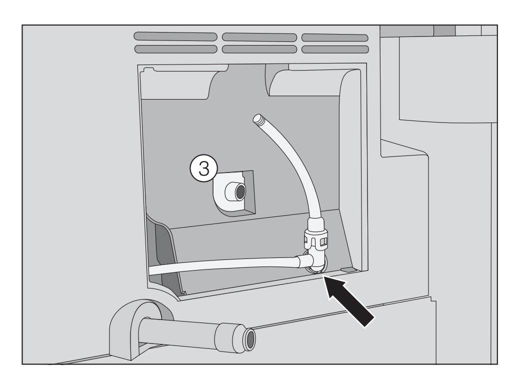
N'utilisez en aucun cas une aiguille ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les pièces.



- Ouvrez la trappe de service sur le côté de la porte de l'appareil.



- Dégagez tout d'abord le tuyau d'aspiration de l'air ① de l'ouverture ③. Retirez ensuite le raccord d'angle ②.
- Tirez les deux tuyaux pour les désolidariser du raccord d'angle.
- Nettoyez le tuyau d'aspiration d'air ① à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Le simple fait de souffler dans le tuyau peut permettre de le déboucher.
- Nettoyez l'ouverture réservée au tuyau d'aspiration de l'air ③ dans la porte.
- Nettoyez le contre-angle ② à l'eau courante. Remplacez-le le cas échéant par la pièce de rechange fournie.
- Introduisez la brosse dans le tuyau d'aspiration du lait ④. Enfoncez-la plusieurs fois pour éliminer tous les résidus del ait.



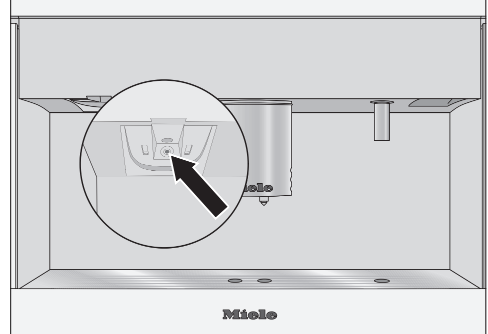
- Réinsérez les tuyaux dans le contre-angle et remettez celui-ci en place.
- Connectez à nouveau le tuyau d'aspiration de l'air dans l'ouverture ③.

Étape 3 : Entretien de la valve de lait et nettoyage du conduit de lait de la distribution centrale

- Effleurez " Menu principal " ou la touche sensitive ⮌.
- Effleurez " Entretien " ⓞ.
- Effleurez " Nettoyer distribution centrale ".

la distribution centrale et la valve de lait se placent dans leurs positions de nettoyage.

> Important ! Avant de leur faire quitter leur position de nettoyage par la suite, vous devez veiller à enlever **impérativement** la brosse de nettoyage. Sinon, vous risqueriez d'endommager la machine à café automatique.



- Introduisez la brosse dans la vanne de lait. Faites des allers-retours avec la brosse.
- Retirez et démontez l'unité d'écoulement comme décrit dans l'étape " Nettoyage et entretien - Distribution centrale ".
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

> Nettoyez les pièces **avec précaution** à l'aide de la brosse de nettoyage. Vous ne devez en aucun cas utiliser une aiguille ou un objet similaire, afin de ne pas abîmer les composants en silicone.

- Remontez l'unité d'écoulement et remettez-la en place dans la distribution centrale.
- Remettez le cache en place.
- Effleurez " OK ".

La vanne de lait se replace dans sa position initiale et le conduit de lait est rincé.

Au cas où vous ne pourriez pas remédier à une défectuosité, contactez :

- votre revendeur Miele

ou

- le service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente, veuillez mentionner le modèle, ainsi que le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux informations figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve à l'intérieur de la machine.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Économie d'énergie

Si vous modifiez les réglages d'usine suivants, la consommation d'énergie de la machine à café automatique augmente :

- Mode éco
- Éclairage
- Affichage de l'heure
- Timer

Lorsque vous modifiez ces réglages, le message " Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie " s'affiche à l'écran.

Instructions relatives au raccordement fixe à l'arrivée d'eau

Le raccordement fixe à l'arrivée d'eau ne doit être effectué que par des professionnels.

Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de le raccorder à l'arrivée d'eau.

Coupez l'arrivée d'eau avant de raccorder les conduites d'arrivée d'eau de la machine à café.

La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en matière d'eau potable (par exemple, directive 98/83/CE) du pays dans lequel l'appareil est utilisé.

L'appareil répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.

Le raccordement à l'arrivée d'eau domestique doit se faire conformément aux réglementations en vigueur dans le pays concerné.
De même, tous les appareils et dispositifs utilisés pour le raccordement à l'arrivée d'eau doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays concerné.

Le raccordement à l'arrive d'eau doit se faire par une conduite d'eau froide qui

– est directement raccordée à l'arrivée d'eau fraîche pour garantir une circulation de l'eau dans la conduite d'eau froide.

Évitez tout système de raccordement dans lequel l'eau stagne. Le goût des boissons préparées risquerait d'en être affecté.

– La machine à café répond aux normes DIN en vigueur et peut être raccordée directement à une conduite d'arrivée d'eau de ville sans installation d'un clapet anti-retour.

– Le système de raccordement à l'eau doit résister à la pression de fonctionnement.

– La pression de l'eau doit être comprise entre 1 et 10 bars (10^5 à 10^6 Pa).

– Le tuyau en acier inoxydable livré a une longueur de 1,5 m. Ce tuyau ne doit pas être rallongé.

– Les exigences en matière d'hygiène doivent être respectées.

– Entre le tuyau en acier inoxydable et l'arrivée d'eau domestique, il faut installer un robinet d'arrêt qui permet d'interrompre l'alimentation en eau en cas de besoin.

Veillez à ce que le robinet d'arrêt reste accessible après encastrement de l'appareil.

Remplacez exclusivement un tuyau en acier inoxydable défectueux par un tuyau de rechange d'origine Miele (disponible auprès du service après-vente Miele, de votre revendeur Miele ou sur le site www.miele-shop.com). Veillez à ce que ce tuyau d'eau convienne à un usage alimentaire.

Montage du tuyau en acier inoxydable sur l'appareil

Veillez à ne pas plier ou endommager le tuyau en acier inoxydable. Le tuyau **ne doit pas** être raccourci.

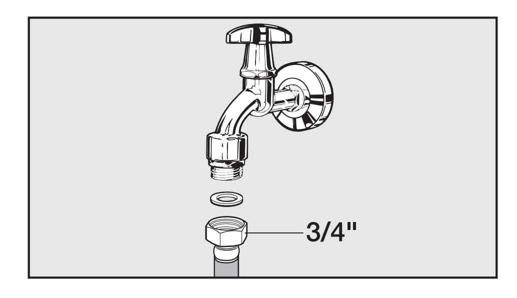
- Retirez le cache de l'arrivée d'eau à l'arrière de l'appareil.
- Contrôlez l'extrémité **coudée** du tuyau en acier inoxydable afin de vérifier la présence d'un joint d'étanchéité. Installez-en un le cas échéant.
- Vissez l'écrou-raccord du tuyau en acier inoxydable sur le filet.
- Veillez à ce que le filetage soit étanche et correctement vissé.

Raccordement à l'arrivée d'eau

Le raccordement fixe à l'arrivée d'eau ne doit pas être effectué lorsque la machine est branchée.

Le raccordement doit se faire au moyen d'un robinet d'eau avec un raccord fileté de 3/4".

- Vérifiez la présence d'un joint d'étanchéité. Installez-en un le cas échéant.



- Raccordez le tuyau en acier inoxydable au robinet d'arrêt.

Utilisez pour ce faire le tuyau en acier inoxydable fourni. Ne raccordez pas d'anciens tuyaux ou de tuyaux usagés à l'appareil.

- Veillez à ce que le filetage soit correctement vissé.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt et vérifiez si le raccordement fixe à l'arrivée d'eau est étanche.
  Le cas échéant, rectifiez le siège du joint et la force de serrage.

Vous pouvez à présent encastrer l'appareil (voir chapitre " Encastrement ").

L'appareil est équipé d'un câble et d'une fiche d'alimentation prêts à être branchés sur une prise secteur monophasée de 230 V et 50 Hz.

Le fusible doit être d'au moins 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Veillez à ce que la prise de courant soit facilement accessible. Si la prise de courant n'est plus accessible après l'installation de l'appareil, il est impératif de prévoir un dispositif de coupure pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique ou un discontacteur (EN 60335).

Vous trouverez les données de raccordement requises sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

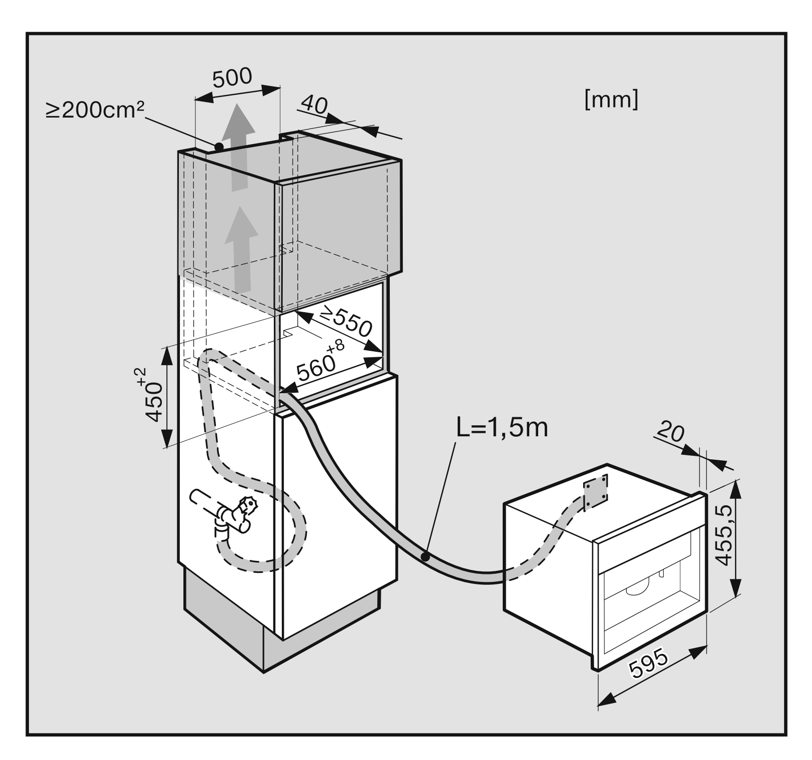
Vérifiez que ces données correspondent bien à la tension et à la fréquence du réseau électrique.

L'appareil ne doit pas être branché à des onduleurs îlots utilisés avec des systèmes d'alimentation électrique autonomes, par exemple des **systèmes d'alimentation à énergie solaire**. Le dispositif de coupure de sécurité risquerait de s'enclencher lors de la mise sous tension de l'appareil, en raison de crêtes de tension. Vous risqueriez alors d'endommager le système électronique !

De même, ne branchez pas l'appareil à des **" prises à économie d'énergie "**. En effet, il risquerait dans ce cas de trop chauffer en raison d'une alimentation électrique réduite.

Possibilités d'encastrement et combinaisons possibles

L'appareil peut être encastré dans une armoire haute.



Il est également possible de le combiner avec d'autres appareils à encastrer Miele. Si la machine à café est encastrée dans un ensemble intégrant d'autres appareils, il est impératif de prévoir un plan de séparation fermé entre la machine et l'appareil situé en dessous (sauf en combinaison avec un tiroir culinaire à encastrer).

Vous pouvez connecter directement le tiroir chauffant à la machine à café automatique, au moyen d'un cordon d'alimentation (accessoire en option). Une fois le raccordement égalisé, vous pourrez activer et désactiver le tiroir culinaire et la machine à café automatique de manière simultanée.

Raccordez exclusivement des tiroirs culinaires de la marque Miele à la machine à café automatique. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele pour connaître les types de tiroir culinaire compatibles.

Ventilation

Lors de l'encastrement, veillez à assurer une ventilation suffisante à l'arrière de la machine à café automatique, de sorte que la vapeur et l'air chaud puissent s'échapper librement.

Les orifices d'aération dans l'armoire et l'espace sous le plafond doivent bénéficier au minimum d'une surface de 200 cm^2.

Sinon, de l'eau de condensation risque de se former, ce qui pourrait endommager l'appareil ou l'armoire.

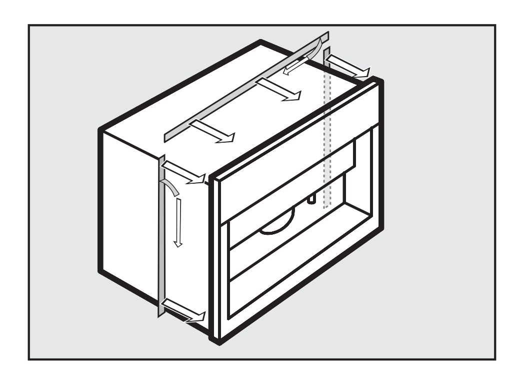
Installation

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que la fiche de raccordementélectrique est hors tension. Faites de même lors du démontage de l'appareil.

N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré, à une température ambiante comprise entre +15 et +38 °C.

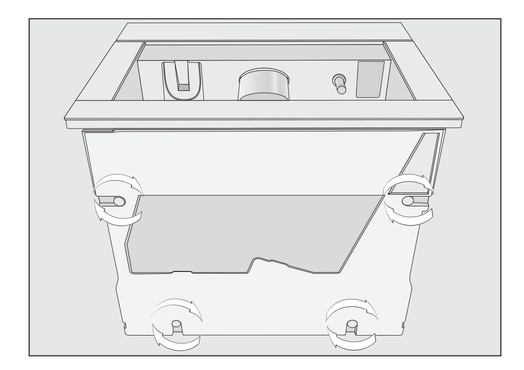
Pour l'installation, vous aurez besoin de deux clés pour vis à six pans creux de calibre 3 et 5.

Pour assurer un montage affleurant de la porte de l'appareil et de la façade du meuble, la niche d'encastrement doit être équipée d'un joint périphérique ou vous devez installer un joint d'étanchéité sur l'appareil.



- Si la niche d'encastrement n'est pas dotée d'un joint périphérique à l'avant, collez le joint d'étanchéité Miele sur l'appareil à partir de la face arrière avant l'encastrement.
  Vous pouvez vous procurer le joint d'étanchéité chez votre revendeur Miele ou auprès du service après-vente Miele.

Remarque : Il est utile de prévoir une surface de pose pour la machine à café automatique à la hauteur de la niche d'encastrement. Cette mesure vous permet de brancher plus facilement l'appareil au réseau électrique et à la conduite d'alimentation en eau.



- Dévissez les quatre pieds situés sur la face inférieure de l'appareil de 2 mm environ à l'aide de la grande clé pour vis à six pans creux.

La plage de réglage des pieds est d'environ 10 mm.

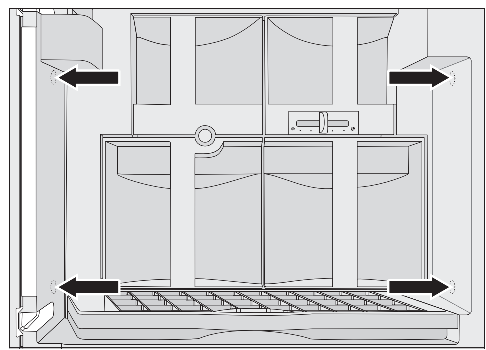
- Raccordez l'appareil à l'arrivée d'eau (voir " Raccordement à l'eau courante ").
- Branchez l'appareil au réseau électrique.
- Introduisez la machine à café automatique jusqu'à la butée dans la niche d'encastrement.

Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- Vérifiez que l'appareil est bien centré et de niveau dans la niche. Dans le cas contraire, ajustez son positionnement à l'aide des quatre pieds.

Quatre vis à six pans creux M5 sont fournies : utilisez-les afin de fixer et de centrer l'appareil dans la niche.

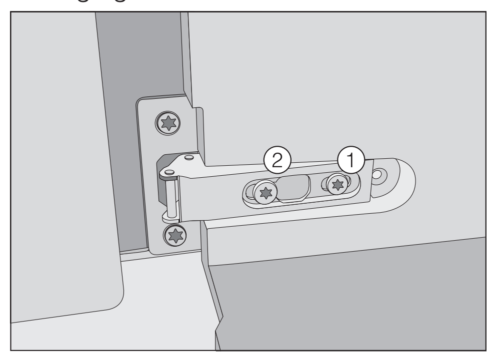
- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis latérales.



- Centrez l'appareil dans la niche d'encastrement en tournant avec précaution les vis à six pans creux inférieures.
- Pour fixer l'appareil dans l'armoire, serrez à la main les deux vis à six pans creux supérieures.

Réglage des charnières de la porte

Si après l'installation, la porte s'ouvre ou se ferme avec difficulté, effectuez les réglages suivants :



- Pour vous assurer que la porte soit affleurante avec la façade de l'armoire, tournez la vis ①.
- Pour ajuster la porte horizontalement et verticalement, tournez la vis ②.

Droits d'auteur et licences

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (par exemple, Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits relatifs aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion ;
- modifications et dérivations,
- décompilation, rétro-ingénierie, décomposition et autres désassemblements du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend également des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants libres intégrés, ainsi qu'une copie de la licence correspondante sous www.miele.com/device-software-licences en saisissant le nom de votre produit.

Miele transmet le code source pour tous les composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

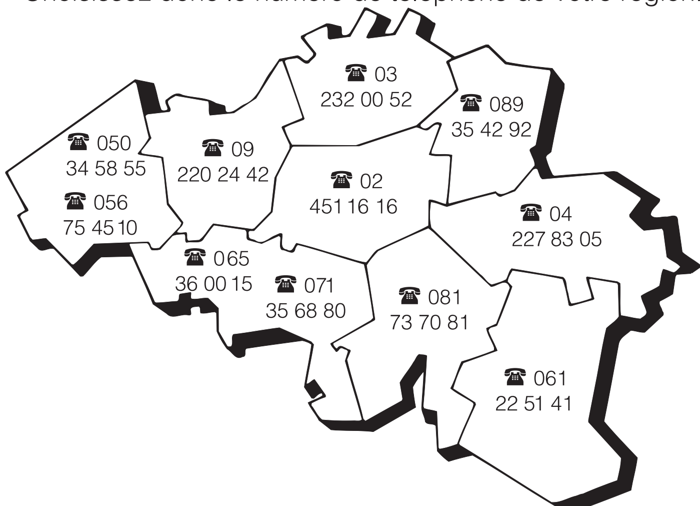
Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.



S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Sous réserve de modifications / 2513

M.-Nr. 09 549 960 / 00

CVA 6805

CE